With Thomas Earl of Strafford's handsome armorial bookplate on verso of title-page.

Complete 2 vols bound in one.

Bees, Hives & Cider Making (see pp. 68-113)

CHAPMAN-PURCHAS

AB21820

Library
of the
University of Toronto

HB
NH
S

Digitized by the Internet Archive
in 2010 with funding from
University of Ottawa

http://www.archive.org/details/oeconomiegeneral00lige

First Edition
was published 1700.

OECONOMIE

GENERALE

DE

LA CAMPAGNE,

OU

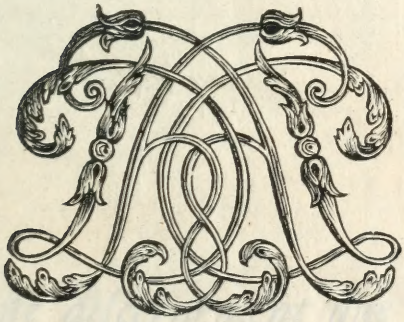
NOUVELLE

MAISON RUSTIQUE.

Par le Sieur LOUIS LIGER, d'Auxerre,

TOME PREMIER.

Seconde Edition revûë & corrigée.



A AMSTERDAM,

Chez HENRI DESBORDES, Marchand Libraire, dans le Kalver-ſtraat.

M. DCCI.

His EXCELLENCY,
The Right Honourable THOMAS *Earl of* STRAFFORD, *Viscount Wentworth, of Wentworth Woodhouse, and of Stainborough, Baron of Raby, Newmarch, and Oversley, Her Majesty's Ambassador Extraordinary, and Plenipotentiary to the States General of the United Provinces, and also at the Congress at Utrecht; Colonel of Her Majesty's own Royal Regiment of Dragoons; Lieutenant General of all Her Forces; First Lord of the Admiralty of* Great Britain *and* Ireland, *one of the Lords of Her Majesty's most Honourable Privy Council; and Knight of the most Noble Order of the Garter.*
1712.

A MONSEIGNEUR

JULES HARDOUIN MANSARD,

CONSEILLER DU ROY EN SES CONSEILS,
Chevalier de l'Ordre de S. Michel, Comte de Sagone & autres lieux, Surintendant & Ordonnateur general des Bâtimens, Arts & Manufactures de Sa Majesté.

MONSEIGNEUR,

Voicy une Livre à la tête duquel j'ay long-temps balancé de mettre vôtre nom, pour luy meriter l'estime qu'il attend du Public, comme un point qui luy est essentiel, & qu'il n'ose esperer sans vôtre Protection, sous les auspices de laquelle il pourra paroître alors sans aprehension; chacun étant si pleinement persuadé du juste discernement que vous sçavez faire de toutes choses, qu'il suffit qu'un Ouvrage ait eu le bonheur de vous plaire, pour être assuré de s'attirer les

ſuffrages de tout le monde : & ſi parfois ce projet m'a donné occaſion d'héſiter, ce n'a été que dans la crainte que j'avois que les illuſtres emplois qui vous attachent auprés du Roy, dont le juſte choix fait vôtre éloge, ne vous permiſſent pas de deſcendre à des occupations qui ne pourroient qu'en interrompre les momens précieux, que la gloire demande de vous, que vous ménagiez avec plus d'utilité, pour plaire, comme vous faites, à un Prince qui met toute l'Europe en admiration.

Néanmoins, MONSEIGNEUR, ayant refléchi que l'Agriculture étoit un Art que les plus illuſtres de l'ancienne Rome n'avoient point dédaigné d'exercer, & qu'aujourd'huy même les perſonnes les plus diſtinguées pratiquoient avec un plaiſir tout particulier ; je n'ay plus appréhendé d'aller à Vous, qui cheriſſez tout ce qui peut contribuer au profit du Public ;

blic ; à Vous dont le nom ſi connu partout, efface déja la réputation des plus fameux Architectes qui vous ont précedé ; à Vous enfin, à qui Sa Majeſte qui ne fait rien que de grand, a commis le ſoin de tant de beaux édifices, qui ſurprennent avec d'autant plus de raiſon, que ce n'eſt qu'aux ſeules lumieres de vôtre eſprit que la renommée en doit attribuer la gloire.

Qu'heureux eſt le ſiécle d'aujourd'huy de nous avoir fait naître un Homme d'un génie auſſi ſuperieur qu'eſt le vôtre ! un Homme dont les vaſtes connoiſſances ont ſçu luy meriter à bon droit le titre de Protecteur des beaux Arts, ſous un Monarque qui les rend ſi floriſſans, que tous ceux qui auparavant luy, ſe ſont ſentis piquez de cette noble envie, n'ont produit que de foibles ébauches des Ouvrages que par vôtre con-

duite il rend inimitables & accomplis.

Qu'heureux ſont ceux comme Vous, MONSEIGNEUR, *qui s'étudient par leurs travaux à acquerir des jaloux à la France, afin dapprendre à la poſterité que c'étoit elle qui devoit montrer en Vous ce qu'on n'avoit pas encore vû!*

Et qu'heureux ſeroit mon ſort, ſi dans le temps que la Campagne vous invite à goûter ſes plaiſirs, mon Oeconomie pouvoit vous dérober quelques momens pour la lire! Il eſt vray que vous n'y trouveriez que les prémices d'une plume fort foible, mais qui dans ſa ſimplicité convenable au ſujet qu'elle traite eſt fort naïve, & qui glorieuſe d'un pareil avantage qu'elle recevroit, ſe feroit un ſupréme honneur, de vous faire connoître avec quel profond reſpect je ſuis & ſeray toute ma vie,

MONSEIGNEUR,

Vôtre tres-humble & tres-obeïſſant ſerviteur L. LIGER.

PRE-

PREFACE.

COMME le désir de sçavoir est naturel aux hommes, il semble qu'on ne sçauroit mieux faire, que de leur procurer tout ce qui peut contribuer à remplir cette noble inclination. On sçait, & même il est presque impossible, qu'un esprit soit suffisant pour embrasser tout ce qui peut tomber sous l'intelligence; sa capacité, quelque étenduë qu'elle puisse être, ayant toûjours des bornes trop étroites pour oser l'entreprendre; joint à ce que nos jours, bien souvent à cause de leur trop courte durée, ne nous le permettent pas. C'est pourquoy l'un content de s'appliquer à une science où il sera le plus naturellement porté; regarde foiblement tout le reste; l'autre passionné pour un art, y donne des soins tout particuliers pour s'y rendre habile, tandis que ceux qui ne luy conviennent pas, passent dans son esprit pour choses indifferentes: c'est ainsi que les Hommes naissent avec differens caprices, & des inclinations opposées.

Fondé sur ce raisonnement, j'ay cru que l'Ouvrage que je donnois au Public, ne luy seroit pas inutile, puisque nous voyons aujourd'huy tant de gens amoureux de l'Agriculture, que même tout ce qu'il y a de personnes distinguées en font leur plus grand divertissement, à l'exemple de ces fameux Romains qui au retour des actions militaires ne dédaignoient point de donner leurs soins à ces sortes d'exercices; assurez qu'ils étoient que de telles occupations n'aviliſſoient leur gloire en aucune maniere: & je puis dire que ceux qui aimeront la vie champêtre, & les travaux qui la regardent, trouveront dans ce Livre dequoy se satisfaire, sur tout ce qu'il y souhaiteront rechercher.

A l'égard de l'ordre que je me suis prescrit, & que j'ay tenu en composant cet Ouvrage, j'espere que le Lecteur le trouvera assez bien établi: quant au langage, comme je ne me pique pas d'être un Auteur de profession, j'avoüeray qu'il y a des endroits dans mon Livre que j'aurois pu toucher plus delicatement; mais aussi, à ces endroits prés, je diray que le reste y est décrit d'une maniere aisée, & d'une simplicité convenable au sujet dont je traite, m'étant attaché le plus qu'il m'a été possible à en égayer la matiere, soit par des recits fabuleux faits à propos.

pos, ſoit par quelques Poëſies que j'y ay inſerées, ſoit enfin par de certaines manieres d'expliquer les choſes, que je puis dire n'avoir pas été ordinaires à ceux qui avant moy ont parlé de tout ce qui regarde la vie champêtre. Et comme je ſçay bien que qui a beſoin d'un précepte ne s'embaraſſe pas, pour s'éclaircir de ce qu'il cherche, de trouver un grand tiſſu de diſcours enchaînés l'un dans l'autre, ny de ces grandes périodes affectées, j'ay évité le verbiage par-tout où il a été queſtion de donner des leçons ſur les matieres que j'ay voulu enſeigner, étant perſuadé que dans mon entrepriſe c'étoit le chemin le plus ſûr que je pouvois tenir, & que l'idée d'un homme qui veut aprendre n'eſt jamais mieux remplie, que lorſqu'elle ne rencontre uniquement que ce qu'elle veut ſçavoir.

Au titre que j'ay donné à mon Livre, il me ſemble d'abord voir certains critiques m'accuſer de l'avoir dérobé, & dire que pour vouloir ſeulement rencherir ſur l'Auteur de la Maiſon Ruſtique, j'y ay voulu joindre le mot de nouvelle; le raiſonnement de ceux qui voudront le faire ainſi en ſera fort beau, & digne en verité de tels eſprits, qui précipitant un peu trop leur jugement, montreront aprés la lecture du Livre, comparé avec celuy qu'ils prétendront être l'original, qu'ils auront grand tort, puiſqu'il n'eſt rien de ſi diſſemblable, ſoit par rapport aux matieres que j'y traite, ſoit par rapport à la maniere avec laquelle je m'y explique: outre que la Maiſon-Ruſtique contient des choſes inutiles, que mon Livre ne renferme point, & que le mien renferme pluſieurs traitez de choſes qui ſont néceſſaires d'être ſçues à la Campagne, & à quoy ny Liebaut ny de Serre n'ont point penſé. Ce n'eſt pas que par là nous devions moins ſçavoir gré à ces Auteurs de nous avoir applani un chemin qu'on a quelquefois ſuivi avec aſſez de ſuccés; mais auſſi il n'eſt perſonne de ceux qui ſçavent ce que c'eſt que l'exercice de la Campagne, qui ne tombe d'accord avec moy, qu'ils n'ont donné que de trés-foibles préceptes ſur les matieres qu'ils ont avancées; que ceux dont ils ſe ſont ſervis pour inſtruire, ſe trouvent la plûpart faux, & ſans effet; & qu'enfin ils ont oublié de mettre dans leurs Livres des traitez, ſans la connoiſſance deſquels cet exercice demeure imparfait.

Il eſt vray que l'ordre que j'ay tenu dans cet ouvrage a quelque rapport avec celuy de ces Meſſieurs; mais les matieres y ſont touchées tout autrement. La Maiſon Ruſtique parle d'abord de la deſcription d'une Maiſon de Campagne; j'en fais la même choſe, mais ſous une idée differente: elle parle des devoirs d'un Pere de famille, & c'eſt d'une maniere à n'être écoutée aujourd'huy que par des perſonnes de l'ancien tems; au lieu que je puis dire que ceux que je luy ay impoſez ſont d'un ſtile à plaire d'avantage: enfin elle y enſeigne la maniere d'y nourrir, élever & entretenir toutes ſortes d'animaux domeſtiques, & à les guerir quand ils ſont malades; mais ceux qui ſçavent ce que c'eſt que de gouverner comme

me il faut ces sortes d'animaux, doivent avoüer, s'ils ont lu la maison Rustique, que les lumieres que l'Auteur en a pu tirer de côté & d'autre, sans approfondir si elles étoient sures, y ont plus de part que l'experience & la pratique, qui sont sans doute les deux points principaux, & la baze sur laquelle on peut asseoir un jugement certain de l'effet qu'on attend des choses où il ne s'agit que de l'operation.

Quinze ans, & d'avantage d'experience avec des remarques fort exactes & en quantité, que ma curiosité sur cet art m'a poussé de faire jusqu'aujourd'huy, m'ont enfin inspiré le dessein d'en faire part au Public: & non content dans le premier Livre d'avoir donné des enseignemens suffisans pour sçavoir régir suivant les regles de la veritable œconomie, tout ce qui regarde le dedans d'une Maison de Campagne; j'ay cru que ce n'étoit travailler qu'à moitié, si je ne donnois une idée du commerce qu'on peut faire des fruits qu'on en retire, & si je ne disois positivement le tems auquel le débit s'en fait le mieux, & le plus cherement; & c'est ce qui ne paroit point dans la Maison Rustique.

On lira dans ce premier Livre un traité des Abeilles trés étendu, & décrit d'une maniere fort claire, avec des figures démonstratives, pour ne laisser à l'esprit du Lecteur aucun embarras dans l'experience qu'il voudroit faire des choses que j'ay pris soin de luy apprendre, & qui regardent non-seulement la maniere de conserver ces petits animaux, mais encore celle d'en tirer la cire & le miel, dont j'ay parlé des origines, suivant que la Fable m'en a fourni la matiere; & tout cela pour trouver des moyens d'égayer l'esprit de ceux qui se donneront la peine de lire cet ouvrage.

Si le Lecteur fait attention aux Chapitres qui parlent des Bestiaux, & qu'il veuille me rendre justice, il avoüera que le détail que j'y ay fait généralement de tout ce qui les concerne, ne peut partir que d'un esprit qui s'est voulu donner la peine d'experimenter tout ce qu'il avance là-dessus, puisque sans experience en ces sortes de cas, on n'en peut discourir que trés-imparfaitement Voila à peu prés les raisons que j'ay cru devoir donner pour défendre ce premier Livre contre ceux qui voudront l'attaquer. Passons au second, & faisant voir aussi l'utilité que le Public en peut tirer, prenons en même-temps des armes pour le soutenir contre tout ce qui pourra luy naître d'adversaires.

L'art de labourer, comme on sçait, étant une partie de l'Agriculture la plus nécessaire pour ce qui regarde le soutien de la vie, je m'étonne que tous ceux qui en ont écrit, l'ayent fait si succintement. Dans les editions qui en paroissent, on n'y enseigne presque que le temps de donner les labours aux terres, pour aprés y jetter la semence, sans dire la maniere de les leur donner à chacune par rapport à leur nature; & c'est agir en cela comme un maître à écrire, qui voulant instruire ses écoliers à former une lettre, se contenteroit de leur dire que pour y réussir il ne s'agiroit que de traits, sans leur enseigner l'art de les tracer; tels

écoliers pour lors se trouvent l'esprit plus plein d'embarras que d'enseignemens, dont ils puissent tirer avantage: & il est de même de ceux qui ne sçachant pas ce que c'est que de manier une charrüe, sont curieux de l'apprendre; soit pour eux-mêmes, soit pour s'y rendre experts seulement afin de veiller à ce qu'un valet fasse son devoir, & qu'il ne leur en impose point là-dessus; & ayant pour se contenter recours à la lecture d'un Livre qui en traite comme la Maison Rustique, trouvent qu'ils sont aussi sçavans aprés avoir parcouru toute cette matiere, comme ils l'étoient auparavant que d'avoir commencé de la lire.

Cette disette d'éclaircissemens en ce cas, m'a paru trop étrange pour ne pas chercher les moyens d'y apporter du remede; & l'unique que j'y ay trouvé, & qu'on y peut trouver, a été de descendre dans un détail de tout ce qui regarde le Labourage; d'en distinguer les terres, d'en donner à connoître la nature bonne ou mauvaise, & sur ces principes de dire la maniere d'y mettre la charrüe plus ou moins avant, & plus fréquemment dans les unes que dans les autres, pour les raisons solides que j'en ay données; tous ces raisonnemens rendus conformes à la nature de chacune en particulier.

Non content d'avoir ainsi approfondi cette matiere, j'ay envisagé les fumiers comme des choses absolument nécessaires pour rendre les terres fertiles, ce qui m'a aussi obligé de faire un traité en particulier de chacun: & ayant fait connoître les dégrez du plus ou du moins de chaleur dont est leur temperament, j'ay eu soin de faire observer pour corriger le défaut des terres, quels fumiers doivent être appliquez à telles & telles, afin que comme les maladies se gueriſſent par leurs contraires, les vertus des fumiers dans leur nature plus ou moins chaude, puissent perfectionner celle des terres, de telle sorte, que liées les unes avec les autres, leur corps produisît des effets qui ne trompassent point l'attente d'un Laboureur. Et comme j'étois pleinement persuadé des effets que produisent ces fumiers par les sucs dont ils sont remplis, & la substance avec laquelle ils engraissent la terre; il me fâchoit de voir que par une mauvaise coutume qu'on a introduite il y a long-temps, & qui dure encore aujourd'huy, de s'en servir avant le temps, en le charriant aux guerets; il me fâchoit, dis-je, que loin qu'un tel avantage profitât à son maître dans toute son étendue, il ne faisoit que luy donner les restes d'une substance épuisée; au lieu que l'employant à propos, l'experience luy découvroit, s'il le remarquoit par les abondantes moissons qu'il recueilloit, que ces fumiers appliquez à propos operoient bien plus de merveilles, que lorsqu'on suivoit la methode que j'ay réfutée comme une chose erronée en matiere d'Agriculture: réflexions que n'a point faites l'Auteur de la Maison Rustique, & qui pour n'y avoir pas pensé, rend l'idée qu'il donne de la maniere de cultiver les terres, grossiere & tout-à-fait imparfaite.

Je sçay que Liebaut & de Serre, ont parlé des Bois, & de la maniere

des

maniere de les élever; mais ils en ont dit ſi peu de choſe, que tel qui voudroit y puiſer des lumieres pour y réuſſir, ſe trouveroit embaraſſé dans ſon entrepriſe, parce qu'ils ont négligé d'en donner les principes, ſoit par oubli, ou pour les ignorer eux-mêmes: & c'eſt à quoy je me ſuis attaché, ce qu'il ſera facile de voir par les Chapitres particuliers que j'ay faits ſur la methode d'élever chaque arbre ou arbriſſeau ſauvage; & croyant en effet que je laiſſerois cette partie de mon Ouvrage imparfaite, ſi par la ſuite des temps nos plants nous réuſſiſſoient, j'ay jugé qu'il étoit beſoin que j'enſeignaſſe la maniere d'en tirer du profit, laquelle ne ſe peut acquerir que par la connoiſſance du débit qu'on doit ſçavoir faire du Bois, chacun par rapport à ſon eſpece: & pour contribuer à cette connoiſſance, je me ſuis flaté que je ne pouvois me former une meilleure idée que celle de faire un traité de cette ſorte de commerce, que je puis dire être un des échantillons le plus utile de tous ceux qui ſont compris dans ce Livre; le Lecteur en décidera.

Quant au troiſiéme qui traite des Jardinages, on peut dire que c'eſt celuy des quatre qui ſont le corps de tout le Livre, qui eſt le plus ſçavant & le plus recherché; & ſi on l'examine de prés, on y verra une infinité de ſecrets de la nature découverts, & la nature même approfondie, ſur-tout dans le traité de la taille des arbres: on y lira la maniere d'élever un arbre, depuis la ſemence juſqu'au degré de la hauteur qui luy convient, & tout ce détail par des préceptes fort intelligibles: & non content d'avoir ainſi clairement débité cette matiere, j'ay voulu encore pouſſer mon deſſein plus avant, en faiſant voir au Lecteur par des Figures démonſtratives, que tout ce que je luy explique n'eſt point ſans fondement, que les principes en ſont certains, & enfin que les operations que j'y préſupoſe, ne ſont point des operations vaines & chimeriques, puiſque nôtre experience tous les jours nous convainc de cette verité.

Je ne doute pas que les erreurs populaires que je combats dans cet ouvrage à l'égard des Lunes, ne me ſuſcitent beaucoup d'antagoniſtes; mais ayant le plus fort party pour moy, qui ſont les ſçavans, je ſoutiendray toujours ce que j'ay avancé là-deſſus. Combien de gens amateurs des Jardins, trouveront-ils étrange que je veuille pervertir un ordre qu'ils ſe ſont établi depuis ſi long-temps? combien crieront-ils contre moy, d'oſer, diront-ils, condamner une maxime qu'ils ont toujours cru être le fondement des Jardinages? & enfin dequoy ne m'accuſeront-ils pas, d'abolir un uſage qu'ils ſe ſont toujours perſuadez être la pierre Philoſophale d'un Jardinier? quoy détruire l'opinion des pleines Lunes, & en bannir les décours! quelle entrepriſe! Il eſt vray que ſur les eſprits entêtez, c'eſt tenter beaucoup; mais pour ceux dont les lumieres ſe laiſſent conduire par les raiſonnemens, un Auteur peut hardiment avancer que c'eſt leur faire plaiſir que de les guerir d'une erreur dont ils luy ſçauront bon gré, & dont la plupart ſe ſeroient laiſſé remplir ſans nulle réflexion, pour avoir trop ſuivi le torrent de ceux qui s'en

font encore aujourd'huy une Loy: erreur difficile a quitter pour ceux qui ſans la vouloir connoître s'y abandonnent entierement; erreur auſſi d'ailleurs fort aiſée à diſſiper, pour peu que l'experience ait part aux choſes qui la font naître; erreur en un mot qui paroîtra plus embaraſſante à ceux qui ſouhaiteront s'en défaire, qu'aiſée à ſuivre: puiſque cette opinion perduë on a la liberté de ſemer, tailler & greffer dans les temps deſtinez à ces ouvrages, quand il y fait bon; au-lieu qu'autrement un vain ſcrupule venant à s'emparer de nos eſprits, nous fait attendre des momens que nous croyons favorables à nôtre deſſein, & qui bien au contraire nous en font ſouvent échaper d'autres beaucoup plus opportuns, ce qui eſt cauſe que par l'attachement qu'on a à cette fauſſe methode, on retarde l'effet d'une production qu'on deſire, & même que bien ſouvent on manque. Mais ſans s'arrêter à tout ce que je viens de dire, le Lecteur peut l'experimenter; & au cas que ce que je luy dis ne réüſſiſſe pas, pour lors il ſera en droit de m'accuſer moy-même d'erreur, & c'eſt ce que je ne crains pas.

Cette queſtion regarde non ſeulement tout le Jardinage en géneral, mais encore les Vignes, dont je puis dire que j'ay parlé d'une maniere de nouveauté, par comparaiſon à ceux qui en ont écrit avant moy, & qui ont négligé d'en dire le plus eſſentiel. Dans les traitez qu'en donnent l'Auteur de la Maiſon Ruſtique, & celuy du Theatre d'Agriculture qui eſt ſon paraphraſeur, on ne voit ſur cette matiere que des inſtructions fort ſuccintes, & ces Meſſieurs n'y apprennent que ce que ceux qui en font leur profeſſion peuvent apprendre ſeulement d'eux-mêmes avec un peu de pratique: la maniere de ſçavoir la tailler y eſt oubliée, & ils n'ont rien dit des terres qui leur pouvoient être propres, non plus que de celles qui ne leur conviennent pas; choſes néanmoins néceſſaires à ſçavoir, ſi l'on veut en plantant de la vigne avoir de bon vin, & ne pas expoſer le fruit qui en provient à des inconvéniens auſquels ils ſont ſujets dans de certains terroirs plus que dans d'autres.

Ayant donc jugé néceſſaire pour la Vigne d'établir des préceptes de la taille à laquelle elle eſt abſolument ſujéte, & eſtimant qu'il étoit à propos de donner la connoiſſance des terres où leur plant ſe plaît le mieux, tant pour la bonté du Vin que pour la fécondité de ſon fruit; je me ſuis appliqué à tâcher d'approfondir en quoy la conduite des Vignerons, par rapport à cette taille, étoit défectueuſe, pour en corriger les défauts, & à connoître à fond la nature des lieux où on leur pouvoit donner les meilleures ſituations: & aprés cet examen le plus exact qu'il m'a été poſſible, il me ſemble que je ne pouvois dans un tel ſujet agir avec plus de précaution, qu'en marquant les expoſitions où le raiſin acqueroit une maturité plus parfaite, & rendoit par conſéquent du vin d'un relief plus exquis.

J'ay dit quelque choſe de la maniere de faire du vin: mais comme ces ſortes de principes ne ſont point tout-à-fait géneraux, & qu'ils different entr'eux toûjours du plus ou du moins, par rapport aux climats où les Vendanges ſe font; je laiſſe la liberté à chacun de s'en ſervir avec prudence.

On

On peut donc juger par les raiſons que je viens de donner de mon troiſiéme Livre, & ſur la matiere qui y eſt traitée, que la Maiſon Ruſtique en eſt fort éloignée, puis qu'elle ne parle des Jardinages que d'une maniere à y pouvoir apprendre trés-peu de choſes, & ne dit rien tout-à-fait de la taille des arbres.

Le quattiéme Livre, enfin, qui porte pour titre les Plaiſirs de la Campagne, eſt remply en effet de tout ce qui peut contribuer à les y procurer. La Cuiſine, ou autrement, l'art de ſçavoir apprêter quelques mets, eſt une choſe dont j'ay cru devoir donner quelques préceptes communs pour s'en ſervir dans le beſoin, auſſi bien que d'y apprendre la maniere de faire quelques Confitures, dont un homme aiſé laiſſe rarement ſa Maiſon dégarnie: ce qui m'a obligé de deſcendre juſques aux plus communes, telles que ſont celles qui ſe font à demy ſucre, au miel, au cidre, & au mouſt, ce que nous appellons Raiſiné ou Cotignac, du moment que ce ſont des fruits qui en compoſent le corps. La methode d'y ſécher les fruits n'y eſt point oubliée, comme un des points le plus néceſſaire à l'Oeconomie de la Campagne. & enfin pour ne point paſſer ſous ſilence aucune des particularitez qui font les vrais plaiſirs des Champs, je me ſuis perſuadé qu'un petit traité des Chaſſes occuperoit fort à propos une place dans ce Livre, y ayant beaucoup de gens paſſionnez pour les ſortes de Chaſſes dont j'y parle, & qui n'en ſçavent ny les termes, ny les manieres qui rendent cet exercice accompli.

Voila donc l'ordre que j'ay tenu dans mon Livre, & les raiſons que j'ay cru devoir donner des matieres qui y ſont décrites le plus amplement qu'il m'a été poſſible, & qui compoſent les quatre parties de mon Ouvrage, où je puis dire qu'eſt renfermé tout ce qu'on peut apprendre du Ménage des Champs.

TABLE
DES CHAPITRES
CONTENUS AU PREMIER LIVRE.

CHAPITRE I.	*De l'Oeconomie.*	Page 1
CHAPITRE II.	*De la conſtruction convenable à une Maiſon de Campagne*	2
CHAPITRE III.	*Des devoirs en géneral d'un Pere & d'une Mere de famille, & prémierement de ceux envers Dieu.*	14
	Oeconomie de la Campagne, en vers, à Damon.	18
CHAPITRE IV.	*De la bonne regle qu'on doit apporter à la maiſon pour y vivre dans une parfaite œconomie.*	24
CHAPITRE V.	*De la maniere de nourrir, élever, & panſer les Poules, Poulets, & Chapons; & du choix qu'on en doit faire.*	35
CHAPITRE VI.	*Des Poules d'Indes.*	50
CHAPITRE VII.	*Des Oyes.*	54
CHAPITRE VIII.	*Des Canes.*	56
CHAPITRE IX.	*Des Pigeons.*	58
CHAPITRE X.	*Des Paons.*	65
CHAPITRE XI.	*Des Cailles.*	67
CHAPITRE XII.	*Des Abeilles.*	68
CHAPITRE XIII.	*Des Chevaux.*	113
CHAPITRE XIV.	*Du Haras.*	139
CHAPITRE XV.	*Du Mulet.*	144

CHA.

CHAPITRE XVI. *De l'Aſne.* 144

CHAPITRE XVII. *Du Bétail à corne.* 145

CHAPITRE XVIII. *Des Bêtes à laine.* 170

CHAPITRE XIX. *Des Chévres.* 181

CHAPITRE XX. *Des Porcs, & des Truyes.* 185

CHAPITRE XXI. *De la veritable idée qu'on doit ſe former du commerce general de la Baſſe-Court, & des autres fruits qu'on tire de la Maiſon.* 190

TABLE
DES CHAPITRES
CONTENUS AU SECOND LIVRE.

CHAPITRE I. *De l'origine de l'Agriculture* Page 203

CHAPITRE II. *Des influences des Aſtres, où l'on fait voir l'abus qu'il y a de s'arrêter en matiere d'Agriculture aux quadratures de la Lune.* 208

CHAPITRE III. *De la veritable connoiſſance des tems ou des ſaiſons:* 210

CHAPITRE IV. *L'année du Laboureur.* 217

CHAPITRE V. *De la connoiſſance des differentes ſortes de terres, de la maniere & du temps de les labourer, & des fumiers qui leur ſont propres.* 220

CHAPITRE VI. *Des Semailles.* 232

CHAPITRE VII. *Des differentes ſortes de Prez, & de la maniere de les faire.* 248

CHAPITRE VIII. *Des Etangs & Viviers.* 259

CHAPITRE IX. *De la Garenne.* 263

CHAPITRE X. *Des Bois & de la maniere de les ſemer.* 268

CHAPITRE XI. *Des Taillis.* 272

CHAPITRE XII. *Des Bois de haute-Futaye.* 274

CHAPITRE XIII. *Des differentes eſpeces de Bois ſauvages.* 277

CHA-

CHAPITRE XIV. *Des Arbres aquatiques.* 284
CHAPITRE XV. *Des Meuriers.* 293
CHAPITRE XVI. *Des Châtaigners, Marronniers francs, & Marronniers d'Inde.* 298
CHAPITRE XVII. *Du Cormier & du Cornoillier.* 302
CHAPITRE XVIII. *Des Coudriers.* 306
CHAPITRE XIX. *De Jujubier & de l'Alisier.* 309
CHAPITRE XX. *Du Buis, & de l'Azerolier.* 312
CHAPITRE XXI. *Du Nesflier, & du Mirabolanier.* 314
CHAPITRE XXII. *Du Coignassier.* 317
CHAPITRE XXIII. *Du Noyer.* 320
CHAPITRE XXIV. *Du Merisier.* 323
Traité du Commerce du Bois. 325

Fin de la Table du premier Tome.

OECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE, OU NOUVELLE MAISON RUSTIQUE.

LIVRE PREMIER.

CHAPITRE PREMIER.

De l'Oeconomie.

IL n'eſt point de plus belle maxime pour faire entendre ce qu'on veut enſeigner, que de commencer par la définition de la choſe qu'on traite; & c'eſt par là qu'on en fait connoître la nature & les importances.

Ce début donne un avant-goût à celuy qui apprend, & fait que celuy qui enſeigne n'étale que des matieres d'une utilité tres-grande, en rejettant celles qui ne peuvent en rien contribuer à la perfection de l'Ouvrage. Et puiſqu'il n'eſt queſtion ici que de l'Oeconomie generale de la Campagne, & que c'eſt elle qui fait le ſujet de tout ce Livre, il eſt bon d'entendre premierement ſa définition & ce qu'elle comprend eſſentiellement; parce que quand on l'aura bien entenduë, on trouvera enſuite aiſément le chemin pour parvenir à la maniere de la mettre en pratique.

Le Nom, dit un ancien Philoſophe, eſt comme un Inſtrument avec lequel on

enſeigne & diſcerne les ſubſtances des choſes: Et comme ce mot d'Oeconomie eſt une ſcience, ſans laquelle rarement les Maiſons les plus riches peuvent long-temps ſe ſoûtenir, il faut voir plus amplement ce qu'elle eſt par rapport à ſon nom; & puis nous l'examinerons dans toute ſon étenduë, eu égard aux avantages conſiderables qu'on en tire.

L'Oeconomie, proprement parlant, eſt l'Art de ſçavoir ſe preſcrire un ordre; en telle ſorte, que dans le gouvernement qu'on a à faire des choſes qui nous ſont confiées, ou qui nous appartiennent, il n'y ait rien, qui étant menagé comme il faut, ne nous rende beaucoup de profit.

Ce mot d'*Oeconomie* ne regarde pas ſeulement ce qui peut tendre à nôtre avantage; car on dit encore l'Oeconomie d'un diſcours, & l'Oeconomie d'un Bâtiment: Mais comme nous n'avons beſoin que de la premiere, qui eſt aſſez connuë, nous laiſſerons à employer les deux autres à ceux qui en auront beſoin, chacun en particulier dans leur Art.

L'Oeconomie n'eſt pas une ſcience, pour peu qu'on veüille ſe donner la peine de l'entendre, qui ne tombe facilement ſous l'intelligence des eſprits les plus groſſiers: Et quoique, ſuivant Ariſtote, l'Homme ne ſoit point venu au monde tout inſtruit, & qu'il n'ait point apporté avec l'être une ſcience naturelle; cependant, nous pouvons dire, que ſans qu'il ſoit beſoin bien ſouvent de Maître, nous ſçavons de nous-mêmes nous rendre habiles dans l'Art de l'Oeconomie, qui eſt un Art qui n'a rien de rebutant, & qui bien au contraire a ſes charmes lorſqu'on ſçait le connoître.

Mais comme, eu égard aux avantages que nous en pouvons tirer, ainſi que j'ay déja dit, l'Oeconomie n'a pas ſeulement les Villes pour objet, & qu'elle s'étend même beaucoup plus ſur tout ce qui concerne la Campagne; j'ay bien voulu, par rapport à cette derniere maniere de vivre, tracer un chemin à cette ſcience, afin que ceux qui voudront l'embraſſer, s'y laiſſent conduire avec ordre, pour en tirer tous les profits qu'ils auront lieu pour lors d'en attendre.

CHAPITRE II.

De la Conſtruction convenable à une Maiſon de Campagne.

IL y auroit bien des choſes à quoy l'on devroit prendre garde, ſi l'on vouloit bâtir une Maiſon exprés, & auſſi reguliere que le demande le Ménage de la Campagne: Et comme bien ſouvent nous en trouvons de bâties, & où nos Peres n'ont point approfondi l'Art en quoy conſiſte à aſſembler toutes les piéces d'un Bâtiment, en telle ſorte qu'elles ne ſe nuiſent point, nous ſommes obligez de nous ſervir de ces Maiſons, ainſi qu'elles nous ſont échuës en partage, ou telles que nous les avons achetées, lorſque quelque bon marché nous en fournit l'occaſion.

Mais ſi l'on en vouloit faire conſtruire une, pour lors voici quel ſeroit mon ſentiment là-deſſus: Se reſoudre d'abord de bâtir dans le lieu dont on ſeroit en poſſeſſion, ſans ſe chagriner de n'y pas avoir (ſi on ne l'a pas) tout ce qui peut contribuer à la commodité, à la ſûreté & à l'embelliſſement d'une Maiſon, ſoit par rapport à la ſituation du lieu, ſoit par rapport au terrain où elle ſeroit ſituée: Secondement, dans ce lieu-là même, choiſir l'endroit où le ſol ſeroit le plus ferme, la terre la meilleure, & les voiſinages les moins incommodes; ſoigner que les montagnes ne bornaſſent point de trop prés la vûë; que les rivieres ne cauſaſſent point de trop grands dommages par leurs inondations; & enfin que les bois qui avoiſineroient

roient cette Maiſon, ne la rendiſſent point trop ſombre par leur ombrage. C'eſt pourquoy, ſi l'on pouvoit trouver le penchant d'une petite coline, vis-à-vis du Midy, pour y aſſeoir l'aſſiete de ce Bâtiment, je ſerois d'avis de l'y placer: eſtimant, avec les Anciens, que cet air eſt plus ſain que pas un autre; à cauſe que le haut des montagnes eſt trop ſujet aux vents & trop aride, & que les plaines ſont trop marécageuſes, & que par conſequent l'air qu'on y reſpire eſt trop groſſier.

Ces precautions priſes, on ſe forme le deſſein du Logis qu'on veut bâtir, puis on en creuſe les fondemens autant qu'il eſt neceſſaire. Mais qu'on prenne garde de ne point entreprendre une Maiſon au-deſſus de ſes forces: Comme auſſi de ne point trop l'étrangler, ce qui eſt un défaut qui la rend ridicule à qui la regarde. Le Plan pris, ſuivant qu'un Architecte l'a tracé, & qu'on en paroit content, comme y ayant remarqué aſſez de commoditez pour s'y loger, ſoy, ſa Famille, & toutes les autres choſes abſolument neceſſaires au Ménage de la Campagne, on fait avancer ſa Maiſon, avec les Logemens & Appartenances que voici.

Du Maitre-Logis.

Sçavoir, le Maitre-Logis, la Baſſe-Court pour le Fermier, & pour les dépenſes & dépendances de la Ferme. Dans le Maitre-Logis il y a un ſalon pour y manger, une chambre pour y coucher, un cabinet pour y étudier, & pour y vaquer en repos à ſes affaires; & d'autres chambres de reſerve, ſuivant que nos facultez le permettent: Cette Maiſon, en un mot, magnifique autant qu'on a d'argent à y mettre.

De la Cuiſine.

On obſerve d'y bâtir la Cuiſine tout proche, afin que ſe faiſant entendre des Domeſtiques au premier ſignal, on ſoit plus promtement & plus commodément ſervi lorſqu'on eſt à table. De plus, que la chambre ordinaire du Maitre ſoit, s'il ſe peut, toûjours proche de cette Cuiſine; & en voici les raiſons: Premierement, cela fait que les Domeſtiques étant veillez de prés, ſe montrent plus diligens à faire leur devoir, qu'ils ne crient point les uns aprés les autres, qu'ils ne ſe diſent point d'injures, & qu'ils ſe rendent moins ſujets à dérober: En ſecond lieu, que les Servantes, qui doivent ordinairement coucher dans cette Cuiſine, ſous pretexte d'y faire leur devoir, n'y demeurent point trop tard inutilement: de plus, c'eſt que cela les empêche d'avoir aucun commerce dans ce temps-là avec les Valets; comme l'on voit que cela ſe pratique aſſez ſouvent dans les Maiſons mal reglées: En troiſiéme lieu, c'eſt qu'on y voit tout ce qui s'y paſſe, tous ceux qui y entrent & qui en ſortent: & l'on peut dire que c'eſt une épargne, lorſque nos yeux ſont témoins de tout ce qui ſe paſſe chez nous.

Du Garde-manger.

Proche de cette Cuiſine ſera un Garde-manger, qui eſt un lieu qui ſert ordinairement à faire manger les ſurvenans qui ne ſont pas de grande conſideration, & où même les Domeſtiques s'arreſtent le plus ſouvent pour ne point embarraſſer la Cuiſine.

De la Cave.

Pour la Cave, comme c'eſt une choſe un peu trop chatouilleuſe pour toute ſor-

te de Domeſtiques, elle ſera toûjours creuſée ſous le Maître-logis, & la porte percée tout proche la Cuiſine, y ayant un accés de l'un à l'autre fermant à clef; & non pas faire comme ces prétendus délicats en bâtimens, de mettre cette Cave dans la baſſe-court, ce qui eſt une occaſion fort favorable aux Valets & aux Servantes, de faire des rôties du vin qui eſt dedans, & d'empêcher qu'il ne s'évente, par le grand ſoin qu'ils prennent de vuider bien-tôt le tonneau. Voila déja ce que j'ay à dire ſur le Maître-logis, ne parlant en rien de ces ſuperbes Châteaux, appartenans aux grands Seigneurs, où telles proportions de bâtir ne ſont pas obſervées ſi regulierement, la plus-part de ces Meſſieurs-là, trouvant telles obſervations trop bourgeoiſes; d'où il arrive auſſi bien ſouvent, que leurs maiſons tombent en decadence.

De la Laitterie.

De la Cave je paſſe à la Laitterie, qu'on élevera proche la cuiſine, à l'endroit le plus frais du logis, & le moins expoſé au Soleil. Cette Laitterie ſera voutée s'il ſe peut, un peu grande, afin qu'elle ſerve non ſeulement pour le Laittage, mais encore pour y garder d'autres vivres neceſſaires au ménage. On ſoignera de n'y point laiſſer de paſſage pour les chats, & de la bien enduire de mortier, en telle ſorte que les rats n'y faſſent point de dégâts; ſur tout qu'elle ſoit tenuë bien proprement, car il n'y a rien qui demande mieux d'être ainſi conſervé que le lait.

De la Boulangerie.

Attenant la Laitterie, l'on bâtira la Boulangerie, qu'on garnirade toutes les choſes neceſſaires pour y faire le pain, & d'un four pour l'y cuire.

Du Four.

Si ce four a ſa ſortie hors du bâtiment, il faut neceſſairement le couvrir, ou l'eau des pluyes qui tomberoit deſſus, luy ôteroit non ſeulement une partie de ſa chaleur, mais encore détrempant petit à petit la matiere dont il eſt conſolidé, ſeroit cauſe qu'il ſe demoliroit dans peu de temps: & lors qu'on le veut bâtir on doit obſerver de luy faire toûjours donner la gueule dans la cheminée, c'eſt-à-dire, ſous le manteau; & ſur ce four ſera l'endroit où l'on blutera la farine, & deſſous le lieu où l'on mettra les cendres, avec pluſieurs autres uſtencilles qui conviennent à la Boulangerie: Voilà ce qui la compoſera.

Des Greniers.

Pour les Greniers qui ſerviront à mettre tous les grains qui ſeront recueillis des terres dépendantes de la maiſon, ce ſeront les Greniers mêmes qui regneront ſur le Maître-logis.

De la Baſſe-Court en general.

On peut dire que ſans une Baſſe-court une Maiſon de campagne eſt un corps ſans ame; car c'en eſt, proprement parlant, la ménagerie: elle conſiſte en ces départemens que je vay vous décrire cy-apres. La Grange y tiendra le premier rang, comme étant le lieu où l'on met à couvert les choſes qui donnent la vie à l'homme.

De la Grange.

Si l'on m'en croit, on édifiera toûjours la Grange d'un côté, avec les lieux qui la doivent accompagner; & l'on aura ſoin qu'elle ſoit en face de l'entrée de la Baſſe-court, pour la plus grande commodité des Chevaux, lors qu'ils y amenent des gerbes de grain, dans le temps de la moiſſon: on luy donnera une grandeur conforme à l'étenduë des terres dont on jouït; ſa porte ſera auſſi large que l'aire de la Grange, afin que les Batteurs ayent du jour: Il y aura deux, trois ou quatre travées d'une hauteur de quinze à dix-huit pieds, ce qui ſera capable de contenir bien des gerbes de grain: Les pailles de froment ſeront miſes dans l'une de ces travées, celles de meteil dans une autre, & ainſi de même ſeparément des autres pailles. Au deſſus de l'aire de la Grange, on y ſera un échafaut, ſur lequel on montera auſſi des pailles d'orge ou d'avoine, de pois & d'autre ſorte de legumes. Au dehors paroîtra un grand porche, ſur lequel on bâtira, ſi l'on veut, une voliere, où pour le dedans ſera obſervée la même choſe que je diray être neceſſaire pour le colombier; & ce porche ſert pour l'ordinaire de couverture à la volaille, contre les trop grandes chaleurs de l'Eſté qui l'incommodent, ou bien pour la parer de la pluye.

De l'Ecurie des Chevaux.

L'Ecurie des Chevaux ſera ſituée proche la Grange, ſur laquelle ſeront les greniers pour y placer le foin: cette Ecurie ſera un peu ſpacieuſe, afin d'y pouvoir mettre un lit pour des valets, qui auront ſoin des Chevaux; elle aura ſon enfoncement garny d'un grand râtelier, pour y ſuſpendre les coliers des Chevaux, leurs ſelles, les ſellettes, les traits, les mancilles, & enfin tous les autres inſtrumens ſervans à un Cheval qu'on monte, ou dont on ſe ſert pour le labourage.

Des Etables.

Seront conſtruites aprés les Etables, qui pour la bonne grace ſeront tournées d'équierre ſur la ligne de l'Ecurie des Chevaux. Ces ſortes de bâtimens ſe font avec moins de frais que les autres; on y fait des planchers ſi l'on veut, ou l'on n'y en fait point, cela depend de la fantaiſie; ces greniers ne ſervant qu'à y entaſſer les fourrages pour les y conſerver, & pour y tenir chaudement le beſtial qui y eſt renfermé. Sur tout que la ſituation de ces Etables ne ſoit point trop enfoncée; car il eſt dangereux que l'eau n'y croupiſſe, & que cela ne cauſe de grandes maladies, tant aux vaches qu'aux brebis: Inconveniens que nous voyons tous les jours arriver.

Des Hangards, ou Halages.

Entre ces départemens & la Grange, ſeront bâtis des Hangards ou Halages, pour y mettre à couvert les charettes, tombereaux, charuës, & autres menus uſtenciles, comme tonneaux, bois à chauffer, hottes, paniers, &c. L'on pourra encore s'en ſervir en temps de pluye, pour y aiguiſer les échalats pour la vigne, pour délier les oziers, & y faire d'autres ouvrages, ſoit en Eſté, ou en hyver; en telle ſorte qu'on y puiſſe travailler à couvert.

Toits à Porcs.

Non loin des Etables, on en conſtruira deux autres petites, l'une pour les Truyes,

yes, & l'autre pour les Cochons; & ſi l'on me demande la raiſon de cette ſeparation, je diray que c'eſt qu'il eſt dangereux que les Verrats, ou ne faſſent avorter les Truyes lors qu'elles ſont pleines, ou ne mangent les petits Cochons quand ils viennent de naître.

Du Poulailler.

Pour le Poulailler, il me ſemble qu'il ne ſera point mal étant bâti auprés des Toits à Porcs. Et l'on ordonnera de le faire en quarré, plus long que large; on garnira le fond de perches miſes de travers, afin que les Poules & autres eſpeces de volailles, qui ont coutume de ſe percher, aillent ſe coucher deſſus. Sur tout qu'on prenne garde que cet endroit ne ſoit point trop expoſé aux grandes froidures, ainſi qu'aux chaleurs exceſſives. Car ces deux extremitez incommodent beaucoup tous ces animaux; il faut que le Poulailler ſoit ceint de bonnes murailles, bien maçonnées & blanchies dehors & dedans. Que le plancher ſoit ferme & épais, s'il n'eſt point couté; afin que les animaux qui leur nuiſent, comme les belettes & les foüines, n'y puiſſent pas entrer. Il eſt vray qu'on devroit conſtruire ce Poulailler proche la maiſon, à cauſe que les Poules aiment naturellement la chaleur qui leur aide à pondre, & ne haïſſent pas la fumée, qui leur ſert comme d'un preſervatif contre les maladies auſquelles elles ſont ſujetes: mais voicy pourquoy cela ne ſe pratique gueres dans les maiſons un peu ordonnées; c'eſt que ces ſortes d'animaux rompent trop la tête par leur chant, & ſont trop ſales. Et pour les jours qu'un Poulailler demande, il ſuffit d'une petite fenêtre par laquelle la volaille ait ſon entrée & ſa ſortie ſoir & matin, qu'on n'oubliera pas de tenir fermée de nuit, crainte que les animaux qui leur font la guerre, ne s'y gliſſent pour leur y donner la mort; & à côté de cette petite fenêtre en dehors, ſera dreſſée une petite échelle, pour aider aux Poules à monter au Poulailler, ſoit pour s'y aller coucher, ſoit pour y aller pondre dans des paniers faits exprés, qui ſeront attachez à la muraille, & dans leſquels il y aura un peu de foin pour les échauffer davantage que s'il n'y en avoit point, ce qui leur aide plûtôt à mettre hors leurs œufs. Pour la porte, elle ſera toûjours fermée même à clef, crainte que quelqu'un ne s'aviſe d'y ſurprendre les œufs, ou que quelque chien n'aille les manger: & ſi je dis de mettre des perches dans le Poulailler, c'eſt pour éviter un inconvenient qui arriveroit ſans cela, & qui feroit que l'ordure dans laquelle marcheroient ces volailles, s'attacheroit à leurs pieds, & leur cauſeroit la goute; & il ſeroit bon encore que non loin du Poulailler, il y eût quelque'arbre qui par ſon ombrage garentît les Poules des trop grandes chaleurs de l'Eſté.

D'un fumier fait exprés pour l'entretien des Poules.

Il eſt un certain fumier extrémement neceſſaire pour l'entretien de la volaille, & qu'on place fort bien proche ce Poulailler; voicy comme il ſe fait: On prend une grande quantité de terreau, dont on remplit un trou creuſé exprés, puis on l'arroſe de ſang de bœuf, ſur lequel on épanche un peu d'avoine, puis avec un râteau on laboure le tout peſle-meſle; ce grain répandu germe peu de temps aprés, & produit une ſi grande quantité de vers, que pendant bien du temps, les Poules y trouvent de quoy vivre, & l'herbe qui y naît a une vertu particuliere, de rendre délicate la graiſſe que cette volaille a amaſſée ſur ce fumier, en mangeant ces vers qu'elle y trouve en abondance: mais il faut ſoigner quand on commence à faire ce fumier, que les Poules d'abord n'y aillent pas gratter, car elles mangeroient l'avoine, & rien ne leveroit. Ainſi ce ſeroit peine perduë.

De la Loge des Poules d'Inde.

Dans une loge construite exprés contre le Poulailler, & qui sera plus ou moins grande qu'on aura envie de nourrir de ces sortes d'animaux, sera le lieu où l'on mettra les Poules-d'Indes. Il n'y a point tant de mesures à prendre que dans le lieu où logent les Poules; car cela n'a qu'un certain temps pour pondre : Il n'est pas besoin de paniers pour cela, elles font leur ponte à bas; & pour tout jour la porte suffit, qu'on fermera le soir, lorsque cette espece de volaille y sera entrée pour s'y aller coucher, & qu'on ouvrira le matin pour les en faire sortir. Il ne faut seulement que des perches mises de travers, un peu plus fortes que celles du Poulailler, pour les y faire jucher dessus; encore ce soin ne dure-t-il pas long-temps, car les Poulets & Poules d'Inde, quand ils sont grands, aiment mieux coucher à l'air, que d'être renfermez; & il faut bien dire que cela approche plus de leur nature, puisqu'ils engraissent mieux à coucher dehors, que dedans leur loge.

Du Toit des Oyes & des Cannes.

Quant aux Oyes & aux Cannes, on leur dressera un petit Toit en quelque endroit perdu de la basse-court, qui sera sans façon, & seulement pour les garantir des bêtes qui ont coutûme de les endommager; car pour ce bestial, il ne craint point que la fiente luy cause des goutes aux pieds, puisque c'est son ordinaire que de coucher à bas. Voilà ce me semble déja une partie d'un bâtiment qui peut composer une basse-court, pour loger tous les animaux qui y sont necessaires. Il ne reste plus que le Colombier, le Chenil, le Pressoir & les Vinées pour mettre les cuves:

Du Colombier.

Le Colombier est la piece de la maison de Campagne, sur laquelle il y a le plus à discourir, comme y ayant une infinité de choses à observer, & sans lesquelles on travaille en vain, pour se donner un Colombier qui apporte beaucoup de profit. Pour donc commencer à y prendre toutes les mesures necessaires, en luy cherchant d'abord un lieu qui luy convienne le mieux; je crois qu'on ne sçauroit le placer plus commodement que de le mettre au milieu de la basse-court, que je présuppose tres-spacieuse, ou hors de la maison, à cause que les Pigeons qui sont fort timides de leur naturel, prennent l'épouvante pour le moindre bruit qu'ils entendent; & comme, s'ils étoient proche des lieux qu'on a coutume de frequenter, ils ne seroient point stables dans leur Colombier, à cause de l'éclat de plusieurs voix qui bien souvent les viendroit frapper, c'est ce qui fait qu'on les en éloigne toûjours avec bien du soin, & avec beaucoup de raison; ainsi que du bruit que font les arbres agitez par les vents, & du trop grand murmure des eaux qui leur fait aussi peur. Pour la grandeur, cela depend de la fantaisie de ceux qui les font construire. Ce n'est pas qu'il est bon d'avertir que les Pigeons se plaisent beaucoup mieux dans un Colombier spacieux, que dans un qui seroit étroit. Pour sa figure, le rond est à preferer au quarré, à cause que les rats n'ont point tant d'accés dans celuy-là, que dans celuy-cy, & qu'un rond est aussi plus commode, en ce que par une échelle tournante sur un pivot, on peut aisément visiter tout le dedans de ce Colombier, & s'approcher des nids sans s'y appuyer, pour y prendre les Pigeons; cette échelle faisant dans ce lieu un effet, qu'elle ne feroit pas dans un Colombier quarré. On prendra garde aussi de le poser un peu éloigné de l'eau, & voicy la raison qu'on en donne : C'est afin que celle que les Pigeons y vont puiser pour porter

ter à leurs petits, puiſſe s'échauffer dans leur bec, ce qui leur eſt plus ſalutaire que lors qu'elle eſt froide. Quant à la maniere de le conſtruire, on laiſſe cela au caprice de ceux qui veulent en faire la dépenſe, ſinon qu'il y a à obſerver, que le plancher qui le couvre doit être bien joint, en telle ſorte que les vents ny les rats ne puiſſent paſſer au travers; ainſi que la couverture, au travers de laquelle il ne faut pas auſſi que la pluye penetre: ſur tout que ce Colombier ſoit élevé ſur des fondemens bien ſolides, que l'aire en ſoit bonne, bien batuë, & beaucoup cimentée, à cauſe que la fiente de Pigeon a la mauvaiſe qualité de miner les fondemens; qu'il ſoit enroché & blanchi dehors & dedans, car cette couleur plaît fort aux yeux des Pigeons. On ſe donnera de garde de donner aucune ouverture au Colombier du côté du levant, mais du midy; à cauſe que les Pigeons aiment à ſentir le Soleil à plomb, & principalement en hyver; & ſi l'on n'avoit pû s'empêcher, à cauſe de la ſituation du lieu, de faire une fenêtre à ce Colombier, qui fût expoſée au vent de biſe, il faudra toûjours la tenir fermée pendant les grandes froidures, & l'ouvrir en Eſté pour faire entrer dans ce lieu la fraîcheur, qui réjoüit auſſi ces animaux dans cette ſaiſon.

Ceintures du Colombier.

Cette demeure des Pigeons pour une tres-grande commodité, montrera au dehors deux Ceintures conſtruites ou de pierre de taille ou de plâtre, dont l'une regnera au milieu du Colombier, & l'autre au deſſous de la fenêtre qui ſert aux Pigeons d'entrée & de ſortie ſoir & matin; & ces deux Ceintures ſont là miſes exprés pour y faire repoſer ce beſtial lors qu'il revient de Campagne. A cette fenêtre dont je viens de parler, & par où entreront & ſortiront les Pigeons, on mettra une couliſſe un peu plus haute, & plus large que la fenêtre, ou ouverture du Colombier, qu'on ſoignera de garnir de fer blanc, bien attaché contre la muraille, pour empêcher que les rats n'y puiſſent aborder; cette couliſſe dont je viens de parler, ſe hauſſera & baiſſera tous les matins & tous les ſoirs par le moyen d'un cordeau paſſé dans une poulie, qui ſera attachée au deſſous de ladite fenêtre, ce cordeau deſcendant juſqu'en bas, à une telle hauteur qu'on puiſſe y atteindre ſans peine, pour s'en ſervir comme je l'ay dit cy-deſſus.

De la porte du Colombier.

La veritable Oeconomie veut que la porte ſoit toûjours poſée à vûë du logis du maître, ſoit que ce Colombier ſoit bâti dedans ou hors de la court, fût-on même obligé de faire l'ouverture pour cette porte du côté du Septentrion, qui eſt un vent qui incommode extrêmement le Pigeon; & la raiſon de cela, c'eſt que de la maiſon où eſt le Maître ou la Maîtreſſe, on tient en crainte ceux qui entrent & qui ſortent du Colombier: De plus, que pour empêcher l'inconvenient qui peut arriver de ce vent, on n'a qu'à mettre à cette porte une contre-porte, & par ce moyen on garantira le Colombier de cet air ſi froid.

Des Nids ou Boulins du Colombier.

A l'égard des Nids ou Boulins du Colombier, comme on voudra dire, les ſentimens ſont partagez là-deſſus: Les uns en faiſant bâtir leur Colombier, font façonner dans la muraille des Nids avec des briques plates, de telle maniere qu'ils ſont longs & quarrez, & obſcurs dans le fond, qui eſt une choſe que ces animaux recherchent. Ces Nids tiendroient le premier rang parmi les autres, ſi l'invention

des

des pots de terre n'avoit pas été trouvée, parce que ceux-là ont bien souvent quelque fente par où les rats s'y introduisent, au lieu que ceux-cy étant tous d'une piece, leur en défendent absolument l'entrée, si ce n'est par la gueule. D'autres se servent de tuiles rondes posées l'une sur l'autre, ce qui représente la figure d'un tuyau à recevoir l'eau, les arrangeant à un demi pied l'une de l'autre, sur des briques accommodées par le haut ainsi que par le bas, à la rondeur de ces tuiles, ce qui sert aussi de separation pour ces Nids, qui ne valent pas les deux dont je viens de parler. Et de quelque maniere que soient ces Nids, qu'on observe exactement de les faire plutôt trop grands que trop petits, en telle sorte que le mâle & la femelle s'y puissent tenir debout, car autrement ils s'en rebuteroient, & n'y voudroient plus rentrer.

Le premier rang de ces Nids, tels qu'ils soient, sera toûjours élevé de terre de quatre pieds, afin que la muraille de dessous étant bien unie, les rats n'y puissent point entrer. Pour le nombre de ces Nids, il n'est point limité; il est loisible d'en faire tant que le Colombier en peut contenir, remarquant neanmoins trois choses, qui sont premierement, que si l'on construit ces Nids ou Boulins de pots de terre, il faut observer de les placer en échiquier, & non point en quarré les uns sur les autres; secondement de ne point élever ces Nids moins de trois pieds du faite du Colombier; & en troisiéme lieu, de couvrir le dernier rang de ces Nids d'une planche large d'un pied & demi, mise en pente, crainte que les rats par cas fortuit descendans de la couverture, ne vouluſſent y entrer. Tous ces Nids seront bâtis à niveau de la muraille, qui sera bien polie, comme j'ay déja dit, & bien blanchie. Si l'on veut, & même je le trouve fort à propos, on mettra devant chaque ouverture des Nids une petite pierre plate, qui sortira de la muraille de trois ou quatre doigts, pour reposer les Pigeons lors qu'ils entrent ou sortent de leurs Nids, ou bien lors que le mauvais temps les oblige de garder le Colombier.

Bien des gens se servent de paniers d'osier qu'ils attachent à la muraille, & dans lesquels les Pigeons font leurs petits. Il est vray qu'on peut aisément nettoyer ces paniers, mais aussi combien s'y en perd-il, sur tout lors qu'ils sont gouvernez par des gens peu soigneux de les conserver? c'est pourquoy ces Nids-là sont ceux qu'on estime le moins, n'étant point aussi si propres que les autres.

Il me semble que voila assez d'observations pour les Nids des Pigeons; & ce que je dis du Colombier, s'entend aussi de la Voliere, le tout bâti de telle maniere que les rats n'y puissent avoir aucun accés; car autrement on a le deplaisir de voir un Colombier détruit par la cruelle guerre que ces vilains animaux font aux Pigeons. Pour le dessous du Colombier, si on veut on s'en sert ou pour mettre des Poules ou des Cochons, ou pour y placer d'autres choses telles qu'on souhaite; mais sans qu'il soit besoin d'un étage, on fait son Colombier tout d'un membre depuis le haut jusqu'en bas, étant ainsi bien plus beau, plus spacieux & beaucoup plus du goût des Pigeons, qui s'y plaisant extrêmement, ne l'abandonnent jamais. Je crois que voila tout ce qu'on peut dire jusques icy de la construction d'un Colombier, reservant à traiter des autres particularitez qui le regardent, lors que je parleray de la maniere d'élever des Pigeons. Passons au Pressoir comme une chose extrémement necessaire dans une maison de Campagne.

Du Pressoir.

Le Pressoir sera construit vis-à-vis la Grange, plus ou moins grand selon qu'on aura de vignes à vendanger; car je conseille à ceux qui en ont beaucoup, de faire faire un grand Pressoir, au lieu qu'il n'en faut qu'un petit à ceux qui en ont peu.

peu. Ces Preſſoirs auſſi rapportent des années bien du profit, à cauſe des particuliers qui y viennent faire leur vin pour argent en des pais, ou pour du vin en d'autres. Ces Preſſoirs ſeront garnis de toutes les pieces qui leur ſeront neceſſaires pour preſſer la vendange; ſous la goutiere ſera un cuveau bien relié, crainte que le vin qu'il recevra ne ſe perde; & ceux à qui appartiendront ces Preſſoirs auront ſoin de faire choix d'une perſonne qui ſçache les conduire comme il faut, autrement un Preſſoir entre les mains d'un ignorant, eſt en danger de rompre bien-tôt, ce qui eſt d'une groſſe dépenſe pour le maître, lors qu'il s'agit de le remettre en bon état.

Des Cuves.

Et comme un Preſſoir chez ſoy eſt quaſi un meuble inutile ſi l'on n'a des Cuves, on doit donc s'en munir au moins de deux tant pour la commodité de faire également ſon vin, que pour le tirer plûtôt de la Cuve où il eſt dans le marc, & le jetter dans une autre qui la joindra; & ſi ces Cuves ne ſont tout proche le Preſſoir, il faut qu'elles ayent leur place dans une Vinée qui n'en ſoit point éloignée; & qu'il n'y ait même que le mur de communication entre eux deux, paſſant de l'un dans l'autre par une porte qui ſera percée dans ce mur.

Du Chenil.

Je trouve fort bien le Chenil proche cette Vinée attenant du Preſſoir, ou proche du Preſſoir même, ſi tant eſt qu'il fût aſſez grand pour contenir les Cuves ſans qu'il fût beſoin de Vinée: ce n'eſt pas qu'un Chenil ſoit beaucoup neceſſaire pour l'Oeconomie de la Campagne, car cette piece de Baſſe-court n'eſt bonne qu'à ceux qui ont de grandes meutes de chiens, & telles perſonnes qui menent ce train, rarement veulent-ils ſuivre les loix qui ſont icy preſcrites; ainſi ce n'eſt pas pour eux qu'on écrit: neanmoins ſe ſervira qui voudra de cette inſtruction; pour la Mare c'eſt autre choſe, on ne ſauroit que tres-difficilement s'en paſſer.

De la Mare.

C'eſt pourquoy dans un des angles de la court, on creuſera la Mare, qui ſera un amas d'eau conduite par des ruiſſeaux que formera la pluye: Elle eſt d'une grande commodité pour y abreuver les beſtiaux; c'eſt-là où viennent s'heberger les Oyes & les Canards: Elle eſt auſſi d'un tres-grand ſecours contre l'incendie qui peut arriver à la maiſon: bien ſouvent on y puiſe de l'eau pour arroſer le jardin, étant plus ſalutaire aux plantes que celle d'un puits qui n'eſt point comme elle, échauffée des ardeurs du Soleil: enfin il y a des perſonnes qui uſent de cette Mare, comme d'un Vivier fait exprés, où ils mettent du poiſſon qui y profite tres-bien.

Du Puits.

Pour le Puits, on aura ſoin de le faire creuſer dans un endroit éloigné des Retraits, des Etables, des Fumiers, & des autres lieux qui par leur puanteur peuvent communiquer à l'eau un goût tres-deſagréable; c'eſt pourquoy la court du Maître-logis ſera l'endroit où l'on le bâtira de telle grandeur qu'on le jugera à propos. Pour la bonté de l'eau, cela dépend de la nature du lieu où l'on creuſe ce Puits; car ſi la terre en eſt ſabloneuſe ou noire, ou qu'elle tienne d'argille, de glaiſe ou de cailloutis, ou pour le mieux encore s'il y a des cailloux, & du ſable en-

enſemble, pour lors on ne doutera point que l'eau n'en ſoit fort bonne: Au contraire ſi c'eſt une terre fangeuſe, ou qu'il y ait de la craye ou du limon, je n'en reponds pas; ainſi heureux celuy dont le terroir a les qualitez requiſes pour y avoir de bonne eau, car il n'y a point de remede autrement.

Remarques.

Voicy des remarques que j'ay crû devoir faire, premierement ſur l'endroit de creuſer les Puits. Bien des gens qui auroient des maiſons ſur le bord des prez, dans la penſée qu'ils ſe formeroient de conſtruire un Puits, croiroient avoir bien de l'argent épargné que d'être placez dans un tel fond; & voyant un lieu où ſeroient plantez des ſaules, ou bien où croîtroient des roſeaux, dont la nature n'eſt entierement portée que pour l'humidité, ſans doute ces gens-là y jetteroient d'abord leur plan, eſtimant qu'un Puits creuſé dans un tel endroit, & à petits frais, ſeroit intariſſable: mais ils ſe tromperoient fort, car quoy que ces lieux ſoient fort humides, cependant les Puits qu'on y bâtit ſont beaucoup plus ſujets à tarir que les autres, & l'eau d'ordinaire n'en vaut rien: ainſi qu'on évite le plus qu'on pourra ces ſortes d'endroits pour y creuſer des Puits.

Secondement, le Puits doit être toûjours entretenu nettement: le travail n'en eſt pas grand, il n'y a qu'à ſoigner de le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de ſale.

En troiſieme lieu, contre l'opinion de ceux qui ferment les Puits pour les tenir plus proprement, je dis qu'au contraire on ne ſçauroit les laiſſer trop découverts, pour y permettre l'entrée à l'air, qui en ſubtiliſe la nature de l'eau, & la rend beaucoup plus pure qu'elle ne ſeroit, ſi ces Puits ne recevoient point ce jour qu'il eſt neceſſaire de leur donner.

Enfin, ſi l'on veut boire de bonne eau d'un Puits, il n'y a qu'à en tirer ſouvent, n'y ayant rien de plus certain, que plus l'eau eſt batuë, moins les parties qui la compoſent en ſont groſſieres, & par conſequent elle en devient plus propre pour la ſanté: & puiſque me voicy au Puits, je ne le quitteray point, que je ne parle auparavant de certaines petites commoditez dont il doit être accompagné: Ce ſont des Auges.

Des Auges.

On en fait de pluſieurs grandeurs, cela dépend du caprice de les avoir telles qu'on le deſire; il y en a de pierre & de bois, mais les premieres ſont plus commodes, comme étant plus grandes, à la verité auſſi un peu plus ſujetes à caſſer, ſi l'on n'a ſoin en Hyver, ſur tout pendant les grandes gelées, d'en vuider l'eau par un trou qu'elles doivent toûjours avoir dans le bas d'une des encoignures: c'eſt pourquoy du côté de ce trou qu'on ferme avec une cheville pour y tenir l'eau, & qu'on ouvre quand on veut l'en faire ſortir, cette Auge ſera miſe un peu en pente, afin d'y faciliter l'écoulement de cette eau, ces Auges ſervent ordinairement pour y faire échauffer de l'eau en Eſté pour abreuver les chevaux, ſur tout lors qu'on eſt éloigné ou des rivieres ou des ruiſſeaux & qu'on n'a qu'une Mare dans ſa court, dont l'eau bien ſouvent eſt toute fangeuſe, & peu ſaine pour ces animaux: elles ſervent auſſi en Hyver pour le même effet, à la difference qu'on en tire l'eau pendant les grandes chaleurs pour en ôter la grande fraicheur, & que pendant l'Hyver on la tire toute chaude pour la donner à boire à ces chevaux, tandis bien ſouvent que tout eſt glacé juſques aux grandes rivieres. Les ſervantes ſçavent bien ſouvent auſſi les trouver, ou pour y écurer leur vaiſſelle, ou pour y laver leur linge; mais lors que cela leur arrive, qu'on

ait bien ſoin ſur tout de leur faire inceſſamment vuider ces Auges, & aprés ce premier écoulement d'eau, d'y en rejetter de l'autre qui ſoit nette, en telle ſorte qu'il n'y reſte rien ou fort peu de choſe de ces ſaletez qui ſortent ordinairement de la leſſive & de la vaiſſelle, lors qu'elle eſt graſſe; je dis encore un coup qu'on ſoigne à faire faire ce manege à ces ſervantes, qui bien ſouvent par pareſſe, ſe contenteroient de vuider l'eau de ces Auges une ſeule fois, y laiſſant encore aſſez de craſſe au fond pour dégoûter un cheval, lors que pour le faire boire, on y remettroit une ſeconde eau qui n'auroit point ſervi pour achever de les nettoyer, comme je viens de le dire.

De la Ciſterne.

Mais ſi la nature du lieu ne permet pas qu'à grands frais, on ne puiſſe faire des puits, pour lors & à ce défaut l'on fait conſtruire une Ciſterne, en un endroit où la ſalete ne puiſſe aborder; car autrement l'eau n'en ſeroit jamais bonne. De plus, on prend garde que le lieu où l'on veut la mettre ne ſoit point expoſé au ſoleil, ni aux trop grands vents; & qu'on remarque que ſon eau differe de celle des puits, en ce que celle-cy ne veut point être renfermée, pour les raiſons que j'en ay données cy-deſſus; & que celle-là au contraire veut toûjours qu'on la tienne cloſe, à cauſe que le trop grand air a coûtume d'en tirer à luy tout ce qu'il y a de plus ſubtil: de telle maniere que ce qu'il y a de plus groſſier demeure au fond, & par ce moyen rend cette eau peſante & ſujette à cauſer des cruditez dans l'eſtomach de ceux qui en boivent.

Il y a des gens fort ſcrupuleux ſur les eaux qu'ils veulent que reçoivent leurs Ciſternes; car ils pretendent qu'indifferemment elles ne ſont pas toutes bonnes. Celles qui tombent en petite quantité durant les chaleurs, & les grandes pluyes qui viennent d'abord de grandes ſechereſſes, ſont du nombre des mauvaiſes: Et ce ſont celles-là, diſent-ils, qui ſont cauſe quelquefois que l'eau qu'on tire de ces Ciſternes, eſt d'un goût fort deſagreable, & même puant bien ſouvent. Pour les eaux qui tombent pendant l'Automne, le Printems & l'Hyver, lorſque le tems n'eſt pas bien rude; celles-là, dis-je, ſont à ménager: Et dans toute la belle ſaiſon, on eſtime le plus les petites pluyes du mois de May, qu'on ſoigne de recueillir avec bien du ſoin, comme étant les eaux qui deviennent les plus pures & les plus legeres, & qui rarefient même celles qu'elles trouvent dans les Ciſternes. Pour la maniere de les conſtruire, je laiſſe cela aux Maitres de l'Art. On prendra garde ſeulement que les murailles en ſoient bonnes & bâties à profit, crainte que l'eau ne ſe perde: que le dedans ſoit bien cimenté, principalement dans les encoignûres, ſans qu'il ſoit beſoin d'en faire de même à la voûte, par où l'eau ne ſçauroit ſe vuider. Quant à la grandeur, cela dépend de la fantaiſie de celuy qui en veut faire la dépenſe. On ſçait comme on a coûtume de ramaſſer ces eaux; que c'eſt par des canaux faits de differentes matieres, qu'on attache au bord des couvertures du Logis, & qui conduiſent ces eaux dans un petit baſſin de plomb ou de fer-blanc, dans le milieu duquel eſt un trou, par où cette eau paſſe dans un tuyau qui y tient, & qui avant que d'entrer dans la Ciſterne, luy aide à deſcendre juſques dans une auge de pierre, faite exprés proche cette Ciſterne, & dont voici l'uſage.

Cette auge eſt là bâtie pour y recevoir les eaux qui tombent des couvertures de la Maiſon, pour enſuite les laiſſer cheoir dans la Ciſterne: Mais comme on a dit qu'il y avoit un choix à faire des eaux qui viennent du Ciel, & qui toutes indifferemment reçûës, ne pourroient pas faire une bonne eau: Comment donc s'y prendre pour n'y faire deſcendre que celles qu'on eſtime être les plus ſaines & les meilleures; ſi ce n'eſt par le moyen de cette auge qui eſt percée en bas, dans une encoi-

coignûre, du côté où elle paroîtra le plus en pente? Ce trou dans le tems qu'on jugera à propos de ne point laiſſer perdre les eaux, ſera fermé, afin que cette auge venant à ſe remplir juſqu'à un certain endroit, qui ſera grillé du côté de la Ciſterne, fourniſſe un paſſage à l'eau qu'elle renfermera, pour tomber dans cette Ciſterne. Et lors au contraire qu'on ſera mépris des pluyes qui tombent, on n'aura qu'à laiſſer ce trou ouvert, en telle ſorte qu'à meſure que l'eau y entrera, elle en reſortira de même.

D'autres ne ſe ſervent point de cette auge, & ſouffrent que l'eau tombe indifferemment dans un endroit ſoûterrain, bâti plus haut que la Ciſterne, qu'ils appellent *Ciſterneau*; dans lequel ils font mettre du ſable de riviere, pretendant que l'eau paſſant au travers, ſe purifie de tout ce qu'elle peut avoir de méchantes qualitez; & que par conſequent l'eau qu'on tire de ces Ciſternes pour boire, doit être merveilleuſe. Je me rapporte de toutes ces choſes à ceux qui ont coûtume d'uſer de cette eau pour appaiſer leur ſoif. Mais moy je ſçai bien, que dans beaucoup de Ciſternes qui reçoivent ainſi leur eau, on y en puiſe de fort rebutante au goût: ce qui m'oblige de croire que l'auge, & les eaux choiſies qu'on y laiſſe entrer, pour enſuite ſe jetter dans la Ciſterne peuvent effectivement compoſer une eau meilleure que de l'autre maniere. C'eſt mon ſentiment, le ſuive qui voudra.

Pour entretenir proprement la Ciſterne, il n'y a qu'à ſoigner à bien faire nettoyer les endroits par où doit paſſer l'eau, qui ſeront des conduits, prés deſquels on pourra aiſément approcher: & crainte que la pluye ne tombe directement dans la Ciſterne, il faut au-deſſus y dreſſer une couverture, qui jettera de côté & d'autre les eaux qui tombent deſſus: & pour empêcher qu'on ne jette rien de vilain dans l'auge dont je viens de parler, on la tiendra fermée à la clef, d'un couvercle fait d'un bon bois.

Bien du monde voudroit qu'on bannit les pigeons, où ſont bâties les Ciſternes: mais ſi cela eſt abſolument neceſſaire, il ne faut donc jamais penſer d'en conſtruire dans une Maiſon de Campagne, où un Colombier apporte beaucoup plus de profit à ſon Maître, que ne fait pas une Ciſterne.

De la Court à Fumier.

A l'égard des Fumiers qu'on tire de deſſous les beſtiaux, il les faut mettre dans un coin de la baſſe-court, à côté, s'il ſe peut, des écuries, & faire en ſorte qu'elle ſoit un peu creuſe, afin que les Fumiers qu'on y entaſſe trouvent toûjours un peu d'eau dans le fonds, pour les entretenir humides, ce qui aide beaucoup à les faire pourrir; au lieu que lorſqu'on les met ſur un endroit élevé, ils ſe deſſechent trop, & perdent ainſi tout ce qu'ils ont de ſuc.

Des grands Arbres.

Il eſt neceſſaire auſſi que dans la baſſe-court il y ait quelques grands Arbres, afin que le beſtial aille s'y abrier, ſoit quand il fait trop chaud, ou lorſqu'il tombe de la pluye, ſoit par orage ou autrement.

Du Jardin.

Il ne manque plus à preſent qu'un Jardin, qui ſera derriere la Maiſon, & dans lequel on ira par un veſtibule: Il ſera compoſé, ſi l'on veut, de Parterre, embelli de toute ſorte de Fleurs, de belles Allées de charmes, accompagné d'un grand Potager; d'où l'on tirera une partie de la nourriture pour la Maiſon. On n'oubliera

pas au-dessous, d'y dresser un Verger, afin de jouïr du plaisir d'avoir beaucoup de Fruits, qui est une douceur bien grande en quelque endroit qu'on puisse les rencontrer. De l'autre côté du Verger se verra la Pepiniere, & la Bâtardiere audessous. Et comme je me reserve à traiter fort amplement de toutes ces choses dans le lieu que je destine dans mon Livre, je n'en diray rien ici davantage; sinon que je presuppose que l'enciente de toute cette Maison sera de bonnes murailles, ou du moins de fortes hayes vives. Voilà enfin la Maison bâtie; il ne reste plus qu'à se loger dedans.

CHAPITRE III.

Des Devoirs en general d'un Pere & d'une Mere de Famille, & premierement de ceux envers Dieu.

COmme tout doit commencer par Dieu, *A Jove Principium*; & que c'est luy qui doit être l'objet de nos premieres pensées, lorsque nous entreprenons quelque chose, il est bien juste par consequent qu'un Pere de Famille, dans le dessein qu'il se veut former, éleve d'abord son esprit à Dieu, soit pour apprendre de luy si c'est sa volonté, soit pour s'y conduire en veritable Chrétien, au cas qu'il l'appelle à cet employ qu'il souhaite embrasser. Aprés de telles reflexions, de se soûmettre entierement aux ordres de cet Estre adorable, l'on n'a qu'à écouter sa voix, pour la suivre: & cette voix ne demande de nous, dans quelque état que nous puissions être, sinon que nous remplissions nos devoirs.

Ainsi, les Devoirs dont un Pere de Famille doit s'acquitter, sont ceux qui regardent Dieu. Comme tels,

Il observera les Commandemens que Dieu même luy a prescrit, sans que jamais rien l'en puisse distraire.

Il sera inviolable à suivre ce que son Eglise nous ordonne, comme Article de Foy.

Autres Devoirs.

Un veritable Pere de Famille, dans quelque Employ qu'il puisse exercer, & pour profiter des Graces qu'il se sera attirées du Ciel, aprés une observance exacte des Commandemens de Dieu, & ceux de son Eglise, sera les choses que voici.

Premierement, il songera qu'il est marié, & se formera une haute idée d'obligation de bien élever ses Enfans, s'il a plu au Ciel de luy en donner: faisant reflexion à ce que dit là-dessus Saint Chrysostome, qui assûre que quand un Pere & une Mere auroient d'ailleurs une vertu consommée, & une pieté extraordinaire, s'ils ne s'acquittoient point de ce Devoir, qui est le plus essentiel de tous, cette pieté & cette vertu ne leur serviroient de rien.

Secondement, de veiller sur leur conduite, en ne leur permettant pas qu'ils frequentent de mauvaises compagnies, ni qu'ils entendent nulle-part des discours qui pourroient donner atteinte à la pureté de leur esprit; au contraire leur fournir de bons Livres pour lire; ce qui ne peut être capable de leur remplir l'idée que de tres-bonnes choses.

En troisiéme lieu, il leur imprimera souvent dans la pensée, que devant tout à Dieu, ce seroit inutilement qu'il les fera instruire dans tout ce qu'il croira convenir à leur condition, s'ils n'apprennent à connoître Dieu & la Religion: on ne peut trop les solliciter sur l'importance de ces Devoirs envers l'un & l'autre; puisque Saint Augustin dit: *Que Dieu demande tout nôtre amour & tout nôtre cœur.*

En-

Enfin, comme le bon exemple eſt une puiſſante inſtruction, & qui fait que ce qu'on nous dit, s'imprime avec d'autant plus de feu dans nos eſprits ; il eſt donc d'une derniere importance, qu'un Pere de Famille ne faſſe jamais rien devant ſes Enfans, qu'ils ne puiſſent imiter pour la bonne conduite de leur vie: & lors que je parle au Pere de Famille, j'entens que la Mere ne ſera pas moins exempte de ſuivre ces devoirs; ce qui regarde l'un ici, concerne l'autre; c'eſt pourquoy je ne m'étendray pas davantage ſur cet article, ſinon que la femme à qui la conduite des filles eſt commiſe ordinairement, leur ſera voir que la pieté eſt une vertu eſſentiellement neceſſaire aux perſonnes de leur ſexe.

Que ce n'eſt que par la pieté civile, que nous comprenons les ſentimens d'affection, que nous ſommes capables de concevoir pour les bons offices que nous avons reçû des perſonnes qui ont contribué quelque choſe à nôtre bien:

Que la veritable ſageſſe conſiſte dans la droiture du cœur; que le reſte n'eſt que le dehors:

Que le merite eſt preferable à la beauté: Celuy-là eſt une choſe qui ſe ſoûtient toûjours par ſoy-même: au lieu que celle-cy, aprés un petit regne, n'a pour partage que la fragilité; ainſi, qu'on doit beaucoup moins faire de fonds ſur l'un que ſur l'autre:

Que l'égalité & la douceur ſont des qualitez que l'on deſire trouver dans une Fille bien née, & qui fait profeſſion d'eſtre ſage:

Que la galanterie eſt un commerce d'eſprit, où le cœur & les ſens s'intereſſent entierement, par rapport à l'amour, & que par conſequent on doit la fuir comme un écueil dangereux:

Et qu'enfin, l'amour laſcif n'a que de funeſtes effets qui le ſuivent; & que pour nous tromper, ſi nous ne nous en donnons de garde, afin d'arriver à ſes fins, il prend ſouvent l'air & la démarche de la vertu; qu'ainſi une fille doit craindre & éviter un pareil ennemi, qui flate pour bleſſer, qui attire pour perdre, & qui careſſe pour nous trahir.

De quelle maniere un Pere de Famille doit traiter ſes Domeſtiques.

Auparavant que de parler des devoirs qui regardent directement l'Oeconomie, je m'expliqueray ſur la maniere avec laquelle un Pere de Famille doit traiter ſes Domeſtiques, lorſqu'il forme le deſſein d'en prendre, pour luy aider à faire valoir ſes Heritages: mais que ce ſoit le moins qu'il s'en pourra charger, le grand train abſorbant le grand gain.

C'eſt un treſor qu'un Valet & qu'une Servante fidele; cela eſt difficile à trouver: c'eſt pourquoy lorſqu'on eſt aſſez heureux d'en poſſeder de tels, on peut bien les garder.

Point trop de familiarité avec eux: cette maniere de les traiter les rend trop inſolens, & bien ſouvent juſqu'à ſe perſuader que vous ne pouvez vous paſſer d'eux.

Pour peu qu'on ſoit content d'un Domeſtique, & principalement d'un Valet Laboureur, qu'on ſe donne bien de garde de le changer: Car il eſt des Terres comme des Enfans, qui n'en valent jamais mieux de changer de Nourrice: Auſſi un Valet qui a connu la nature de la Terre qu'il laboure, la rend plus feconde, qu'un autre qui en ignore la portée.

Tous Domeſtiques yvrognes, larrons & adonnez à l'impureté, ſeront mis dehors, comme une peſte qui infecte les Maiſons.

Il faut que dans ſon domeſtique, un Pere de Famille vive avec un eſprit de douceur, & que jamais il ne parle à ſes Valets avec injure: cela eſt toûjours meſſeant

à

à un honnête Homme; qu'il sache l'art de s'en faire craindre sans les maltraiter; & qu'il veille à ce qu'ils s'acquittent de leur devoir de Chrétien.

S'il a à les reprendre, que ce ne soit jamais en colere: & pour leur reprocher leurs fautes, qu'il n'use jamais de rudesse, puisque cette maniere-là de se comporter avec eux, leur donnera plus de confusion, que d'envie de mieux faire. C'est ce qui fait bien souvent; qu'un esprit doux évite les vengeances que la mauvaise fortune de ces ames foibles leur inspire, & qui ne souffrent ces sortes de traitemens que parce que leur sort ne permet pas qu'ils s'en garentissent. Car tel est le caractere ordinaire de ces manieres de gens, qui n'ont que des sentimens lâches & rempans, & qui ne laissent pas d'avoir dans le fonds de l'ame l'orgueil, dont la corruption ne permet pas à l'Homme de se dépoüiller; ce qui est cause que ces ames serviles se croyent toûjours dignes d'un meilleur traitement, leur presomption ne s'étouffant jamais sous le poids de leur necessité.

Et comme la plûpart de nos Domestiques sont nos plus grands ennemis, parce qu'ils nous croyent plus heureux qu'ils ne sont, un Pere de Famille sera avec eux d'une grande circonspection, en ne s'ouvrant devant eux de ce qu'il a dessein d'entreprendre, que pour en tirer adroitement des lumieres. Je viens presentement aux Devoirs qui regardent l'Oeconomie de la Campagne, afin qu'un Pere de Famille puisse sortir de son entreprise à son honneur & à son profit.

Devoirs essentiels d'un Pere de Famille, pour l'Oeconomie de la Campagne.

Ces Devoirs cy-dessus observez avec exactitude, on s'abandonnera à la Providence, qui ne nous délaisse jamais dans ce que nous entreprenons en vûe de Dieu. Aprés cela, le Pere de Famille s'étudiera à se rendre digne de son employ, reflechira s'il a les qualitez necessaires pour l'entreprendre, & enfin si son âge, ses forces & son temperament luy permettent d'en supporter toutes les peines qui y sont attachées.

C'est à luy, il est vray, de commander; mais il le doit faire comme il faut, s'il veut être bien obei: ce point dépend de la prudence, qu'il consultera toûjours avant que de rien dire.

Heureux dans cet exercice, si dans les nœuds du Mariage, le Ciel a voulu qu'il ait épousé une Femme sage, & d'une vertu à étudier ses mœurs, pour s'y conformer: car s'il n'y a de l'intelligence entre le Mari & la Femme, on a beau faire, tout ne va que de travers.

Je suppose donc que cela soit; le Pere de Famille doit d'abord s'établir un ordre pour le reglement de sa Maison, tant pour ce qui regarde le travail, que pour ce qui concerne la nourriture.

Il aura un Livre Journal, sur lequel il écrira soigneusement les jours que ses Domestiques sont entrez chez luy, & ce qu'ils gagnent de gages: Il n'oubliera point d'écrire l'argent à mesure qu'il leur en donnera; cette regle étant un veritable moyen de ne faire tort ni à soy-même, ni à ceux qui nous servent.

Il sera d'une exactitude tres-grande à se faire payer de ce qui luy sera legitimement dû.

Son étude principale & toute son application, ne consisteront qu'à user de ménage en toutes choses; sans neanmoins tomber dans l'avarice, qui est un défaut considerable, en quelque sujet qu'il se trouve, & une passion capable d'arrêter le cours de toutes les vertus, lorsqu'une fois on s'y est laissé emporter. Ce n'est pas qu'il faille répandre son bien mal-à-propos; car l'excés d'une profusion & d'une liberalité déreglée, peut déranger tout un ménage.

Il

Il faudra que ſon eſprit s'occupe à ſe former une eſpece de commerce des choſes qui ſeront renfermées dans ſon Domaine; de n'y rien laiſſer perdre, & de faire argent de tout. Point d'entêtement dans ſon trafic, & point d'opiniâtreté à vouloir qu'une choſe ſoit d'une maniere toute contraire à la raiſon.

S'il ſouhaite être ſervi comme il faut, il n'aura qu'à payer exactement le ſalaire de ſes Domeſtiques, & des Ouvriers qu'il employera, & les nourrir ſelon leur état.

Le veritable Pere de Famille ſe rendra ingenieux en toutes choſes, aura ſoin de pourvoir aux neceſſitez de la maiſon pour ce qui le regarde, laiſſant à ſa Femme à ſoigner à ce qui luy convient. Il haïra la débauche, fuira le mauvais commerce des Femmes, comme une peſte capable de détruire la fortune la mieux établie, & abhorrera le jeu, comme une paſſion qui écoulant tout pour la ſatisfaire, pervertit l'ordre de toute une Maiſon, qu'elle ſcandaliſe, & qu'elle ruine entierement.

Il fera voir un trait de ſa prudence, en proportionnant l'Ouvrier à l'ouvrage, & en traitant par charité ſes Domeſtiques, chacun conformément à leur humeur.

Qu'il ne ſe figure pas d'avoir des Valets diligens, ſi luy-même il ne ſçait les rendre tels. Il eſt bien ſûr que s'il dort trop tard, ſes Domeſtiques ne ſe leveront pas trop matin: Au lieu que s'impoſant une loy d'être levé le premier, & de les conduire luy-même le plus ſouvent à l'ouvrage, il aura le plaiſir d'avoir des gens qui le ſerviront à ſouhait.

Sur tout, il eſt à propos qu'il ſçache un peu de tout, afin que lorſqu'il commande on luy obeïſſe, comme à une perſonne, non ſeulement qui a droit de commander, mais encore qui entend ce qu'il commande de faire.

Avant que de ſe coucher, le Pere de Famille donnera ſes ordres à chacun de ſes Domeſtiques, afin que le lendemain il ſçache ce qu'il doit faire, & s'y diſpoſe. Et comme l'heure de leur repas doit être reglée diverſement ſuivant les temps; en Hyver, depuis la mi-Octobre juſqu'à la moitié du mois de Fevrier, il faut que leur diner ſoit prêt avant le jour, afin que quand il commence à paroître chacun de ces Domeſtiques ſe rende au travail qui luy eſt deſtiné; & comme ces jours-là ſont fort courts, il ne faut pas ſouffrir qu'ils retournent de leur ouvrage qu'il ne ſoit preſque nuit, qu'ils entreront à la maiſon pour ſouper; incontinent aprés quoy chacun d'eux ira ſoigner le beſtial qui eſt commis à ſa garde: & dans ce temps-là, que le Pere de famille ne dedaigne pas en ſe promenant d'aller voir ſi ce beſtial eſt panſé comme il faut, tenant toûjours pour maxime ſûre, que l'œil du Maître engraiſſe le cheval; & aprés cet exercice juſqu'à ce qu'il ſoit temps de s'aller coucher, les Valets & les Servantes pendant ces quatre mois, ſeront employez à paſſer le reſte de l'aprés-ſoupé à des ouvrages qu'on leur donnera: Ouvrages, pour ſçavoir ménager ſon temps, qu'on ne doit faire que de nuit, ou que lorſque le temps ne permet pas qu'on puiſſe travailler dehors; & comme il eſt des ouvrages qui ſont plus neceſſaires les uns que les autres, tel n'entend rien au ménage des champs, qui pendant la pluye, la nege ou les frimats, ne fait mettre en bon état par ſes Valets, tous les inſtrumens generalement qui ſont à l'uſage, ſoit du labourage, ſoit du jardin; & s'il n'a des outils une bonne proviſion & toûjours prêts à pouvoir s'en ſervir, afin que quand les jours ſont beaux, on ne conſume point ſon tems inutilement à cet employ. Ces outils & ces inſtrumens ſeront ſoigneuſement ſerrez en un lieu qui ſera deſtiné à cet effet, crainte qu'il ne s'en perde, ou qu'on n'en dérobe.

Le mauvais temps auſſi eſt celuy qu'on choiſit pour faire curer les Etables, tondre les Hayes, aprés que la pluye eſt paſſée, arracher les épines qui nuiſent dans

les Prez, & enfin pour faire exercer ſes gens à des ouvrages de cette nature.

La vigilance du Pere de famille ſe fera encore voir, aux ſoins qu'il aura de bien entretenir tout ce qui dépendra de ſon Domaine, en prevenant par là les mauvais inconveniens qui en pourroient arriver; & ſon eſprit ne brillera jamais plus dans l'exercice de ſon emploi, que lors qu'on luy verra faire un juſte diſcernement des ouvrages, pour les mettre à execution, & chacun ſuivant leur ordre, preferant toûjours neanmoins ce qui eſt utile, à ce qui donne du plaiſir.

Quoy que je n'aye parlé encore que du Pere de famille, cependant entre ces devoirs d'Oeconomie que je luy ay attribuez, il ne faut pas pour cela que la femme laiſſe d'en écouter ceux qui la regardent également pendant l'abſence de ſon mary, & ceux qu'elle peut ſuivre même lors que ſon mary eſt à la maiſon; comme par maniere de promenade, de prendre garde à tout ce qui ſe paſſe chez elle, crainte que chaque Domeſtique ne s'acquitte de ſon devoir avec nonchalance, étant auſſi en droit que ſon mary de les reprendre, s'ils manquoient de ſe comporter comme il faut: & pour les inſtructions qui luy ſont particulieres, j'en vais faire exprés un Chapitre, mais avant cela j'ay été encore bien-aiſe de mettre icy un traité de l'Oeconomie de la Campagne qu'on ne ſera pas fâché de lire.

L'OECONOMIE DE LA CAMPAGNE, EN VERS,

A DAMON.

O toy, qui que tu ſois, qui penſe en ton Village,
En parfait Oeconome à conduire un menage,
Si tu veux que tes ſoins tournent à ton profit,
Aux leçons que voicy ſoumets tout ton eſprit.
Le projet que tu tente eſt un projet penible.
Mais bon, me vas-tu dire, il n'eſt rien d'impoſſible;
On vainc par les travaux les plus grands embarras,
On vient à bout de tout hors ſeul que du trépas.
D'accord: & puiſqu'enfin tu n'en veux point demordre,
Dans ce que tu feras tiens y toûjours bon ordre.
Que tes ſoins journaliers qui ſeront aſſidus,
Ne rendent point tes pas, ny tes travaux perdus;
Sur tout dans ta maiſon qu'en Pere de famille,
Et dehors & dedans ta vigilance brille.
D'abord ſondes-toy bien, & vois ſi tes talens,
Avant de commencer s'accommodent aux champs,
Et ſi ce que l'on ſçait y cauſer l'abondance
Tombe facilement ſous ton intelligence;
Autrement tu t'y perds, & vois avec chagrin
Tout ce que tu poſſede abſorbé par ton train.
O! que dans tels projets ſeroit un bien extrême,
A qui pourroit d'un ſoc fendre ſon champ ſoy-même!
Ainſi qui ſans Servante, ou l'aide d'un Valet,
Verroit au bout du jour ſon ouvrage complet,
Celuy-là, dis-je, exempt de toute tromperie,
Parmi de grands profits feroit gronder l'envie;
Mais cela ne ſe peut à pareils gens que toy.

Ainſi

Ainſi donc ſi tu veux embraſſer cet employ,
Viſite tout ſouvent; il n'eſt que l'œil du Maître,
Qui ſçait dans l'art des champs à tout ſe bien connoître.
Des Valets qu'il te faut ſçache faire un bon choix,
A tout ce que tu fais penſe plus d'une fois,
Avecque bien des gens vis dans la meſfiance.
Il te faut des troupeaux, en as-tu connoiſſance?
Ou mandiant d'un autre ou l'avis, ou la foy,
Ce qu'il feroit pour luy, l'eſpere tu pour toy?
Abus, & pour le mieux apprens cet art toy-même:
Tu n'en verras que trop qui par un ſoin extrême,
Viendront pour te ſervir; mais c'eſt qu'on ſçait fort bien,
Qu'au ſiecle où nous vivons on ne fait rien pour rien:
Telle engeance n'eſt pas de ſens ſi dépourvuë,
En te ſervant ainſi que d'aller ſans ſa viuë;
Et tel même aujourd'huy prend ce mauvais chemin,
Trompé qu'il eſt toûjours, qu'il s'en repent demain.
Sçache choiſir tes gens, & dans pareille affaire,
Toûjours en tout, par tout tranche du néceſſaire.
Qu'il ne ſoit nul ouvrage, où par fois le beſoin
N'exige de toy-même ou ta main ou ton ſoin,
Ou bien ſi ce travail à tes bras peu ſortable,
Ou crainte bien ſouvent que ſon poids ne t'accable,
Veut qu'un autre que toy le conduiſe à ſa fin.
Prens ſoigneuſement garde au défaut de ta main,
Qu'en y jettant les yeux avec art tu l'ordonne.
Eſt-ce un champ? en temps propre il faut qu'on le façonne,
Pour y cueillir auſſi d'abondantes moiſſons;
Bien inſtruit dans cet art, obſerve les ſaiſons:
Dans des travaux ſouvent que tu ne peux connoître,
Ne vas pas commander quoy que tu ſois le maître;
Tel ouvrage mal fait, & tout en deſarroy,
Ne pourroit qu'apprêter à ſe rire de toy.
Ainſi puiſque tu veux exercer ce ménage,
Conſulte les talens que tu tiens en partage,
Et ſçache que devient malheureux aujourd'huy,
Tel qui s'y fiant trop, ne peut rien ſans autruy.
Il faut à qui veut bien regler ſon Domeſtique,
Comme dans un Etat uſer de politique,
Et la crainte eſt un point à le tenir de court.
Ainſi pour le tromper ſois fertile en détour;
Va, revien, entre, ſors, & toûjours fais en ſorte,
Pour luy cacher tes pas, qu'une ſecrette porte
Te donne le paſſage où tu voudras aller.
Dans quelqu'art que ce ſoit, dont on veut ſe méler,
Il eſt de certains jours qu'on peut rendre ordinaires,
Pour vacquer au dehors à ſes autres affaires;
Car rarement voit-on un homme ſans procés,
On en preſſe la fin flaté d'un bon ſuccés.
Mais prens garde toûjours que telle affaire en ville,
Dans le temps que chez toy ton œil eſt fort utile,

Comme dans la ſemaille, ou bien dans la moiſſon,
Que telle affaire, dis-je, en aucune façon,
Pour long-temps au dehors trop ſouvent ne t'appelle:
Commiſe au gré des eaux ainſi qu'une naſelle,
Quand ſon guide eſt abſent vient rarement au port;
De même une maiſon éprouve un pareil ſort,
Quand ſon Maître au dehors ſe plaît & ne s'applique
Qu'à la laiſſer entiere aux ſoins d'un Domeſtique.
Oüy, l'abſence eſt un mal qui rend vains les talens
De qui croit réüſſir au commerce des champs.
L'homme à qui Dieu donna la raiſon en partage,
De tous les animaux paſſa pour le plus ſage;
Et par cet heureux don qu'il tient de ſon auteur,
Se ſentit en naiſſant porté pour la douceur:
Ainſi deviens affable, & jamais en colere
Ne commande aux Valets que ce qu'ils peuvent faire;
Trop d'aigreur les rebute, & ſçache avec le miel,
Que la mouche ſe prend plûtôt qu'avec le fiel.
Ne demande pas d'eux un reſpect trop auſtere;
Que leurs ris quelquefois ayent l'art de te plaire;
Et ſans que tu te rende avec eux familier,
Pourvû parmi ces ris qu'ils n'oſent s'oublier,
Ris de même, & tu peux juſqu'à ce point deſcendre:
Après ſur leur employ fais-toy ſur tout entendre,
Afin que chacun d'eux ſur ſa tâche attentif,
De jour en jour travaille, & ne ſoit point oiſif.
L'eſprit agit toûjours, toûjours il s'inquiete,
Il n'a point de repos ſouvent s'il ne projete;
Et comme en ſes deſſeins pour les conduire à bout,
Quelque ſçavant qu'il ſoit l'homme ne ſçait pas tout,
Ne crains point appellant ta fineſſe à ton aide,
Si tu veux qu'à ſouhait ton projet te ſuccede;
Ne crains point, dis-je, afin d'être par toy ſuivis,
A tes gens ſans t'ouvrir de demander avis.
Tels conſeils bien ſouvent quoy que de cette ſorte,
Du Dedale où l'on eſt nous découvre la porte:
Soignes dans ta maiſon que parmi tes Valets,
En faiſant leur devoir regne toûjours la paix:
Deffens les privautez avecque les Servantes;
Prens garde adroitement qu'elles n'en ſoient contentes.
Tout cela ne vaut rien; car ces ſortes d'eſprits,
Des privautez ſouvent viennent à faire pis,
Puis quand le mal groſſi commence de paroître,
Innocent qu'il en eſt chacun l'impute au Maître;
Ou ſouvent quelquefois, auteur qu'il eſt du fait,
Ce Maître fait ſi bien qu'on l'impute au Valet.
De ce cas arrivé cherches-tu des exemples?
Alidor & Colin peuvent t'en fournir d'amples.
Mais laiſſons ce diſcours & reprenons nôtre art.
Soit proche de Voiſins, ou bien ſoit à l'écart,
Dis-moy, veux-tu paſſer tout le cours d'une vie,

Que jamais d'aucun blâme on ne voye ſuivie?
Sois doux, & quel pouvoir que tu te trouve en main,
N'anticipe jamais ſur le droit du prochain.
Cela ſent l'Hobereau qui fait maigre Cuiſine,
Cela tient de ces gens qui toûjours de rapine,
Quelques Bourgeois qu'ils ſoient s'en font un point d'honneur;
Loin ces façons d'agir qui ravalent le cœur.
Mais pour toy qui deſire ainſi paſſer ta vie,
Entend ce point icy qui fait l'Oeconomie:
Oüy, ſouvien-toy qu'il faut te coucher le dernier
Et dans toute Saiſon te lever le premier.
Et ne t'amuſe pas délaiſſant ton ménage,
De courir ſans beſoin aux Fêtes de Village;
Car ce ſont, on le ſçait, des endroits où ſouvent
Une perſonne en vain dépenſe ſon argent.
Ainſi dans ce tracas qui te plaît & t'exerce,
Laiſſe-là ce concours, & vacque à ton commerce.
Souvent pour éviter de cheoir en un bourbier,
Le voyageur ſe trace en un champ un ſentier;
C'eſt aſſez une fois qu'on en voye la trace,
Pour faire aprés cela que tout le monde y paſſe.
Aujourd'huy l'homme à pied, l'homme à Cheval demain,
Puis la charette, enfin ce n'eſt plus qu'un chemin.
Qui tout foulé qu'il eſt par trop longue habitude,
Rend le champ inutile, ou le gueret trop rude.
Ne permets donc jamais ainſi que le paſſant
Pour ces raiſons ſe trace un chemin dans ton champ.
Conduire un labourage eſt une grande affaire;
Prens-y garde, il y faut bien plus d'un neceſſaire;
Pour que tout aille bien, compte d'avoir chez toy
Le double des outils que requiert cet employ,
Car s'attendre à l'emprunt au défaut de ſa bourſe,
C'eſt, nettement parlant, une pauvre reſſource.
Un outil en frappant vient-il à ſe caſſer,
Manque d'un autre il faut ſon ouvrage ceſſer
Mais ce n'eſt pas le tout de fournir ſon ménage,
D'inſtrumens dont on ſçait parfaitement l'uſage,
On doit quand on a pris ſoin de les eſſayer,
Avoir pour tous les temps de quoy les employer,
Autrement c'eſt en vain qu'on en fait telle emplete.
Je le repete encore, avant qu'on en achete,
Qu'on regarde toûjours s'il eſt en ſa maiſon,
De quoy les occuper dedans chaque ſaiſon.
Que ton fond le plus ſûr ſoit ſur ta vigilance,
Je te l'ay déja dit, je te le recommence;
Oüy, quand le Soleil monte ou deſcend ſous les eaux,
Soit au retour des champs, ou ſoit que tes troupeaux
Ainſi que de coutume aillent au paturage,
Souviens-toy chaque jour (car c'eſt ton avantage)
Dans ta Cour aſſemblez de les voir & revoir:
Tel au matin va ſain, qui bien ſouvent le ſoir

Revient le corps atteint de quelque maladie.
S'il eſt ainſi d'abord que l'on y remedie;
Quand il eſt negligé le mal croit & s'aigrit,
Et tres malaiſement enſuite on le guerit.
Tantôt c'eſt un Taureau, tantôt une Geniſſe,
Qui par un accident demande cet office.
Une épine en leur pied qui vient à ſe ficher,
Avec douleur par fois les contraint de broncher:
Des inſectes auſſi pris ſur l'herbe qu'ils broutent,
Par leur malignité les enflent, les dégoutent.
Enfin tant d'autres maux auſquels ils ſont ſujets,
Preſſent nos ſoins ſur eux à ne dormir jamais.
Attelez au chariot, ou bien à la charuë,
Preſſer par trop les bœufs, voilà ce qui les tuë;
Ménage les afin que bien entretenus,
Tu les voye à pas lents groſſir tes revenus,
Tandis aprés ces bœufs que d'une main robuſte,
Ton Valet en ſillons fend la terre & l'ajuſte.
Mais ſur tout ſoigne bien pour lors que ce Valet,
Façonne comme il faut & fende ce gueret,
Car ne pas être expert en l'art de la charuë,
C'eſt voir perir ſon grain & ſa peine perduë.
MAXIME. *Es tu content d'apprendre quelle elle eſt?*
Pour être bien ſervy paye bien tes Valets;
Ce renom n'eſt pas peu dans un tel exercice.
Ne vas pas comme Arcas pour prix de leur ſervice,
Menaçant du bâton ces pauvres malheureux,
Sans leur donner un ſol les renvoyer chez eux.
Ha! que ſans doute Arcas eût mieux fait ſes affaires,
S'il n'eût pas de ſes gens detenu les ſalaires:
On ne le verroit pas dans la peine aujourd'huy,
De rencontrer qui veüille aller ſervir chez luy;
Car pour le peindre au vif par un trait de ſatyre,
C'eſt, ouy, c'eſt en un mot un fripon, c'eſt tout dire.
Mais il ne ſuffit pas encor de ces leçons,
Que j'ay ſçû te dicter de diverſes façons.
Le Ciel qui voit ſous luy toutes les choſes naître,
Meut, engendre, nourrit & gouverne chaque eſtre.
Il n'eſt rien icy bas à la terre commis,
Dans ſes productions qui ne luy ſoit ſoumis.
Mais tu ne ſçauras pas ton bien ou tes deſaſtres,
Que tu ne ſçache l'art de lire dans les aſtres.
La nege, les frimats, la pluye ou le beau-temps,
Se preſagent ſur tout, deſſus leurs mouvemens;
Le Soleil nous les montre ainſi que fait la Lune,
Et par une vertu ſublime & non commune,
Ce pere des clartez fait mouvoir les objets
Qui pour naître icy bas luy deviennent ſujets.
Tu vois, ainſi, tu vois de combien d'importance
Il eſt d'eſtre ſçavant dans cette connoiſſance.
Enfin, mon cher Damon, voilà ce qu'au hazard

Ma plume a bien voulu te tracer ſur cet art.
Faſſe le juſte Ciel, revenans de la plaine,
Qu'aux marchez tes troupeaux rendent ta bourſe pleine,
Et ſuivant au beſoin pas à pas ces leçons,
Tu puiſſe recueillir d'abondantes moiſſons.

Je m'imagine que voila le Pere de Famille aſſez ſçavant. Il ne reſte plus qu'à donner à la femme certaines inſtructions que voicy, & qu'on ne trouvera pas hors d'œuvre.

Inſtructions pour la Femme du Pere de Famille.

La Femme du Pere de Famille, qui eſt par conſequent la Maîtreſſe de la maiſon, prenant pour elle ce qu'elle ſçaura luy convenir des devoirs preſcrits pour ſon mary, ſera encore inſtruite d'avoir l'œil ſur ſes Servantes, de ſoigner que le dedans de la maiſon qui eſt ordinairement commis à ſa vigilance, ſoit dans un tres-bon ordre, qu'on n'y voye rien trainer, que toutes choſes y ayent leur place ſans confuſion, & que la propreté, qu'on peut veritablement apeller la marque d'une ame bien née, y brille par-tout.

Son devoir eſt de ſçavoir tellement manier toutes les danrées que le Pere de Famille aura fait apporter par ſes ſoins dans la maiſon, qu'on ne puiſſe luy rien reprocher en cela de ſon Oeconomie; & de s'appliquer à apprendre les ſubtilitez de ce ménage, ſi d'abord elle les ignore.

Son œil ſur ce qui regarde le beſtial n'eſt pas moins neceſſaire que celuy du Maître.

Son application ſera de rendre ſa baſſe-court abondante, afin de ne point manquer de marchez qu'elle n'y envoye porter, ſuivant la ſaiſon, ou de la volaille, ou de toute autre ſorte de choſe qu'elle en pourra tirer par ſon adreſſe & par ſa vigilance.

Elle ne ſe fiera pas entierement à ſes Servantes de tout ce qui les regarde ordinairement, comme de leur laiſſer paîtrir le pain ſans examiner ſi elles ne mêlent point de la farine du Maitre avec celle qui eſt deſtinée pour les Domeſtiques; ou ſi paîtriſſant ce même pain, elles n'en font point quelques-uns en cachette, pour s'en procurer quelques amis hors de la maiſon.

Elle ne dédaignera pas de manier elle-même ſon laitage, qui ſera toûjours beaucoup plus propre, pour peu qu'elle veüille s'y étudier, que ſi une Servante qui ne craindra pas tant qu'elle de le ſalir, en avoit la charge.

Elle tiendra un memoire exact écrit ſur un livre, du linge qu'elle mettra à la leſſive, & des danrées qu'elle envoyera vendre.

Et de tout ſon linge & de ſon étaim elle ſçaura le compte, dont elle chargera ſes Servantes pour luy en répondre, au cas que par leur faute il s'en perdit quelque piece; & enfin veillera ſur tout de telle maniere qu'aucune perte ne luy puiſſe cauſer du déplaiſir dans tout le maniement qu'elle fera de ſon ménage: & aprés toutes ces obligations generalement obſervées, on peut en ſureté entreprendre de faire valoir ſon bien par ſes mains, remplir ſa maiſon de volailles & de beſtial de toutes ſortes, autant qu'on aura dequoy les nourrir & les elever comme je l'enſeigneray; mais auparavant diſons quelle regle on doit apporter à la maiſon, pour y vivre dans une Oeconomie parfaite.

CHAPITRE IV.

De la bonne regle qu'on doit apporter à la maiſon, pour y vivre dans une parfaite Oeconomie.

SAns regle, rarement une maiſon ſe ſoutient-elle long-temps, & c'eſt ce qui fait que nous voyons bien ſouvent des perſonnes prendre des peines incroyables pour amaſſer des richeſſes, & donner cependant du nez en terre, faute d'apporter chez eux un certain ordre abſolument neceſſaire au ménage. Car il eſt tres-ſûr qu'on a beau combler une maiſon de biens; tout s'y diſſipe inſenſiblement, ſi l'on ne ſçait les ménager; ce qui dépend donc ordinairement d'une certaine regle qu'on doit s'y preſcrire, & ſans laquelle un Pere de Famille travaille inutilement.

Aprés avoir traité des devoirs de ce Pere de Famille, tant envers Dieu, envers ſes enfans, qu'envers ſes Domeſtiques; j'ay jugé qu'il étoit à propos de tracer icy une idée de l'ordre qu'on doit tenir dans une maiſon, pour qu'elle ſoit parfaitement bien reglée.

A proprement parler ce ſoin regarde uniquement la Mere de Famille, comme ayant en ſon pouvoir le maniement de tout ce qui eſt au dedans de la maiſon: l'ordre qu'elle doit y tenir ne conſiſte qu'en deux points; le premier eſt, la nourriture de la maiſon; & le ſecond, la maniere de la diſpenſer: & comme en traitant de l'un, je parleray de l'autre en même temps, je ſuis aſſûré que pour peu qu'en liſant ce Chapitre on y faſſe de reflexion, une perſonne qui tiendra ſon ménage, y trouvera dequoy ſe ſatisfaire.

Du Pain.

Comme le plus neceſſaire de tous les alimens, je traiteray premierement du Pain, préſuppoſant que le Pere & la Mere de Famille ont garny leur maiſon de toutes ſortes de proviſions.

On en fera de deux ſortes, dont l'un ſera pour le Maître du logis, & l'autre pour ſes Domeſtiques.

Le premier ſera de froment pur, ſi le ſouhaite ainſi le Pere de Famille; ou ſi par un ménage il n'en veut manger que de meteil, cela dépendra de luy; cependant ce Pain ſera toûjours diſtingué par ſa blancheur & par ſa bonté, de celuy des Valets.

De la maniere de faire du Pain.

Pour parvenir à faire du Pain, il eſt non-ſeulement neceſſaire d'avoir de bon bled, mais il faut encore que le moulin, les eaux, le four, & la façon y contribuent.

Des Bleds.

A l'égard des Bleds, le Froment eſt toûjours le meilleur; le Meteil vient aprés, puis le Seigle, & l'Orge, & enfin l'Avoine, les Poids, ou de la Veſſe. Ces trois derniers grains ne ſervent qu'à faire du Pain pour les pauvres gens Je ne dis rien icy de la differente eſpece des fromens, chacun en uſera tel qu'il les recueillera.

Plus le Bled eſt vieux plus il profite; c'eſt pourquoy on ſera toûjours en ſorte d'en

d'en avoir d'année à autre sa provision, pour en manger trois ou quatre mois aprés que le nouveau est recueilli.

Il y en a qui aiment mieux le bled nouveau que le vieux; & comme on ne dispute point des goûts, je ne prendray le parti ny de l'un ny de l'autre, mais je diray seulement à l'avantage du dernier, qu'il est plus sain & plus profitable que le premier; plus sain, à cause que le bled nouveau étant encore rempli de certains esprits de chaleur, & d'une certaine humidité qui est comme un excrément qu'il faut qu'il jette peu de temps aprés qu'il est dans la grange, ces esprits & cette humidité ne le rendant pas purifié, qu'auparavant ils n'en soient évaporez; ce bled, dis-je, par ces raisons, ne sçauroit produire du pain si salutaire au corps que le bled vieux; & ce que je dis là n'est que trop vray, outre que nous voyons tous les ans que le bled sue, lors qu'il est entassé dans la grange, & crainte qu'il ne s'échauffe, que, lit par lit, on arrose les gerbes d'eau: il est aussi plus profitable, par la raison que le vieux etant plus sec que le nouveau, il s'attache beaucoup moins aux meules de moulin qui le broyent, & par conséquent en rapporte plus de farine.

Du Moulin.

On ne sçavoit autrefois ce que c'étoit qu'un Moulin, & lors qu'on vouloit faire de la farine on prenoit le bled qu'on broyoit dans un mortier, & ce travail étoit si pénible, qu'on l'imposoit pour peine aux esclaves qui avoient coutume de tromper leurs maitres; mais ayant depuis trouvé l'invention des Moulins, on s'est défait de cette premiere maniere de moudre le bled, pour mettre la seconde en usage.

Ferra molit molitor, vel pisa, vel hordea tundit,
Dum rota spumantes ingemit inter aquas.
Sed veteres collecta pila frumenta terebant,
Quando lateret adhuc ars operosa mola.
Hac etiam servum pœna multare solebant,
Qui Domini dextram fallere suetus erat.
Scilicet ut vinclis, & compede vinctus onusta
Pinsent, aut moleret pulverulentus ador.

C'est pourquoy ayant choisi le bled dont on souhaite faire de la farine, on songera à le mener au Moulin: il n'importe que ce soit à eau, ou à vent, mais pour la meilleure farine, on prendra celuy qui moudra le plus promtement; & si l'on en demande la raison, je diray que c'est que broyant le bled, il en moud moins le son, & en rend ainsi la farine plus rafinée, ce qui ne peut que cela ne faise de bon Pain, sur tout lors que cette farine a passé par un fin bluteau.

Il y a des Païs où l'on ne blute point la farine, en telle sorte qu'avec le son elle sort ainsi pesle-mesle de dessous les meules: pour lors quand on veut mettre cette farine en œuvre, il faut toûjours pour la passer se servir de tamis, qui sont plus ou moins fins qu'on les desire; les uns tamisent cette farine tres-finement, & c'est celle-là dont ils se servent pour composer leur pain, puis du son qui en reste, ils le passent une seconde fois dans un tamis plus gros, d'où ils tirent encore une farine commune qu'ils mesient parmi celle des Domestiques.

D'autres plus ménagers, passent cette farine qui vient ainsi du Moulin sans être blutée, par un tamis commun, dons ils en font sortir autant de farine qu'ils peuvent, contens, seulement, de sçavoir que c'est du froment qu'ils ont fait moudre, & en destinent directement le son pour la nourriture des animaux.

Les Moulins où l'on applique les bluteaux sont plus commodes, d'autant qu'ils é-

pargnent la peine de paſſer la farine par le tamis, étant au choix de prendre un bluteau auſſi fin & auſſi gros qu'il plaiſt à celle qui a ſoin de faire moudre le bled.

Cependant quoy que j'aye dit que le Moulin qui moud le plus promtement ſoit celuy qui faſſe la meilleure farine, toutefois ce n'eſt pas celuy qui tire le plus au ménage: Ce choix du Moulin ne ſera donc pour faire de la farine que pour le Maître; mais comme aprés que le bled du Maître a été moulu à un Moulin qui marche avec précipitation, on ne veut pas aller à un autre qui moudra plus lentement pour y avoir de la farine pour les Valets, on peut, ce me ſemble, prendre un expédient dans cette conjoncture, qui eſt que le deſſein qu'on s'eſt propoſé icy, n'étant que de tendre au ménage, il vaut mieux choiſir pour toute la maiſon un Moulin qui aille lentement, que de mener ſon bled à un autre qui ſera plus promt, parce que celuy qui moud lentement, moud une partie du ſon, qui paſſant par un bluteau ou un tamis commun, au cas que le bled ait été moulu ſans bluteau, rend de la farine propre à faire le pain des Domeſtiques: mais ce Moulin, dira-t-on, ne rend pas de ſi bonne farine que le précédent.

Il eſt vray, mais quand je traite du ménage, je ne parle point de trop de délicateſſe; joint à cela qu'un bluteau fin donne d'aſſez bonne farine dans ces Moulins lents, pour faire de très-bon pain: & pour ces raiſons, je conſeille donc, à tous bons ménagers de faire choix d'un Moulin qui travaille avec lenteur, & d'y envoyer pour les Valets le plus petit bled de la maiſon.

Avertiſſez, ſur tout, vos Servantes de ne point moudre dans un Moulin rebatu de nouveau, deux inconveniens en arrivent; le premier, que vôtre farine ſort d'entre les meules toûjours pleine de gravier, ce qui eſt fort deſagréable ſous les dents lors qu'on en mange du pain; le ſecond, que ce Moulin rend plus de ſon que de farine, à cauſe des trop grands jours que la pointe du marteau avec lequel on a rebatu les meules, y laiſſe d'abord: c'eſt pourquoy il faut attendre qu'il y ait eu auparavant deux ou trois bichets, ou meſures de bled de moulues:

L'Oeconomie en ce point veut, ſi on le peut, lors que le Moulin, ſur tout, eſt en bon train, qu'on y mette autant de bled que toute une maiſon en peut conſommer pendant quatre mois. Car la farine vieille fait beaucoup plus de profit que celle qui eſt mouluë nouvellement. Il eſt facile de la conſerver, & voicy comment.

De la maniere de bien conſerver la Farine.

Lors qu'on voudra faire moudre du bled pour avoir de la farine de garde, on choiſira celuy qui ſera le plus ſec.

Cette farine ainſi mouluë, on la mettra dans une huche, ou dans des vaiſſeaux, & le lieu où on les poſera ſera ſec; ſur tout qu'on ſoigne que cette huche, ou ces vaiſſeaux ſoient bien fermez, crainte que cette farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe dedans quelque choſe de mal-propre.

Si c'eſt en Eſté qu'on veüille conſerver cette farine, on la mettra à la cave, pourvû qu'elle ne ſoit pas humide, ou bien dans un autre lieu qui ſoit frais; ſi c'eſt en Hyver, la boulangerie ſuffira pour la garder.

Enfin, il ſera bon de la remuer quelquefois, afin que l'air paſſant au travers, empêche qu'elle ne s'attache l'une à l'autre, & qu'elle ne prenne un mauvais goût.

Des eaux pour faire le Pain.

Pour les eaux, les plus légeres ſont toûjours les meilleures pour le pain: il ſeroit

roit à ſouhaiter qu'on eût par-tout de celle de Goneſſe, mais cela ne ſe peut; c'eſt pourquoy il faut ſe ſervir de celle que les lieux où nous ſommes nous fourniſſent.

Les plus légeres ſont ordinairement celles des Puits, ou des Fontaines, & ſont ainſi les meilleures pour faire le Pain; celles des rivieres ayant toûjours quelque choſe de groſſier.

Du Four.

Bien qu'au ſecond Chapitre de ce Livre, page 5. j'aye parlé du lieu où le Four devra être placé, & de quelques circonſtances qu'il y falloit obſerver; cependant outre cela, on prendra encore garde qu'il ſoit étroit d'entrée, bas de chapelle (qui eſt la voûte) & qu'il ſoit échauffé bien également, & de longue main, afin que la chaleur pénétre dans le mur. Il faut ſouvent ôter les cendres de deſſus l'âtre, qui vaut mieux, dit-on, quand il eſt fait de terre franche, que lors qu'il eſt pavé ou carrelé.

De la façon de faire du Pain Bourgeois.

C'eſt en ce point icy où ſe connoît l'adreſſe de la Mere de Famille, ſoit en faiſant le Pain elle-même, ſoit en luy faiſant donner la veritable façon pour être bon. Son œil y eſt fort neceſſaire, pour les raiſons que j'ay dites, lors que j'ay parlé de ce qu'elle devoit faire pour ce qui regardoit l'Oeconomie de la Campagne: & ſi elle ignore ce que c'eſt que de faire du Pain, elle n'a qu'à lire ce qui ſuit, & elle l'apprendra.

Dans nôtre Maiſon de Campagne on paîtrira donc, de deux ſortes de Pain, l'un pour le Maître & la Maîtreſſe, & l'autre pour les Domeſtiques.

Celuy du Maître ſera d'autant meilleur, que plus la farine ſera pure de froment, & ſe façonnera ainſi. Vous prendrez à peu-prés la ſixiéme partie de la farine dont vous voudrez faire du Pain, que vous mettrez en levain.

Du Levain.

Pour le détremper, ſi c'eſt en Hyver, vous luy donnerez l'eau la plus chaude que vous la pourrez ſouffrir à la main; & ſi c'eſt en Eſté, il ſuffira qu'elle ſoit un peu tiéde; & ainſi à proportion dans les deux autres Saiſons.

Cela fait, vous prendrez ce Levain, que vous garentirez d'avoir froid en quelque Saiſon que ce ſoit; car s'il venoit à ſe refroidir, vous vous trouveriez trompé dans l'effet que vous en attendriez, & au lieu de vous rendre un Pain léger, il vous en donneroit un qui ſeroit maſſif & fort peſant.

De la Pâte.

Le lendemain dés le matin, vous prendrez vôtre Levain, que vous détremperez tout doucement avec vôtre farine dont vous ferez la Pâte, que vous paîtrirez fort molle, pour faire que vôtre Pain ſoit léger, & par conſéquent plus agréable a manger.

Vôtre Pâte étant bien paîtrie, vous la mettrez dans des jattes, & vous y enfoncerez vôtre poing juſques au fonds en deux ou trois endroits, & la couvrirez de quelque bonne couverture, pour la mieux faire revenir.

Au bout de quelque temps (moins en Eſté, & plus en Hyver) vous regarderez

à vôtre Pâte ; & lors que vous verrez que ces trous que vous y avez fait avec vôtre poing ſeront bouchez, ce ſera une marque que vôtre Pâte ſera aſſez revenuë.

De la maniere de chauffer le Four.

Trouvant vôtre Pâte en cet état, vous commencerez de ſonger à faire chauffer vôtre Four, avec quelque chauffaille que vous puiſſiez avoir ; ce n'eſt pas que les éclats de bois ſec ſont beaucoup meilleurs que les fagots, & les fagots préferables à tant d'autres bois dont on ſe ſert pour chauffer le Four. Juſques-là même qu'il y en a qui employent pour cet effet, de la bruyere, ou de la paille : Je ne blâme en cela perſonne, chacun ſe comportant à l'égard de cette chauffaille, ainſi que la nature du lieu où il habite le permet.

On prendra garde en chauffant ce Four de ne point brûler ſon bois par-tout en même-temps, mais tantôt d'un côté & tantot de l'autre, nettoyant continuellement les cendres, en les attirant avec le fourgon.

Lors qu'on voudra ſçavoir ſi le four eſt chaud, on n'aura qu'à froter un bâton contre la voûte ou contre l'âtre ; & lors qu'on s'appercevra qu'il fera de petites étincelles, ce ſera un indice qu'il ſera chaud, & pour lors on ceſſera de le chauffer ; aprés quoy on ôtera les tiſons & les charbons, rangeant quelque peu de braſier à une rive prés la bouche du Four, qu'on nettoyera avec la patoüille, qui ſera faite de vieux linge, & qu'on moüillera dans l'eau claire, puis qu'on tordra avant que de s'en ſervir ; aprés cela on bouchera ce Four un peu de temps, pour luy laiſſer abatre ſa chaleur, qui ſans doute, noirciroit le pain, ſi on l'y enfournoit incontinent ; & lors qu'on juge à-propos que cette ardeur eſt un peu ralentie, on ouvre ce Four pour y enfourner le pain le plus promtement qu'il eſt poſſible.

Comme il faut enfourner le Pain.

On prend premierement la pêle du Four, qui eſt toûjours tenuë fort proprement, puis on met ſon Pain deſſus pour l'enfourner ; qu'on obſerve de commencer toûjours par les plus gros Pains, dont on garnit le fonds & les rives du Four, gardant toûjours le milieu pour y placer le petit Pain, qui eſt celuy du Maître ; & c'eſt auſſi par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Du temps auquel on doit tirer le Pain du Four.

Aprés qu'on aura enfourné le Pain, on ſoignera de bien boucher le Four, & d'en étouper la bouche avec des linges moüillez, crainte que ſa chaleur ne ſe diſſipe ; deux bonnes heures & demie aprés, qui eſt environ le temps néceſſaire pour cuire le Pain bourgeois, on en tirera un pour voir s'il eſt aſſez cuit, & particulierement par deſſous, en le frapant du bout des doigts ; & s'il réſonne, ou qu'il ſoit aſſez ferme, c'eſt une marque qu'il ſera temps de le tirer ; ſinon on le laiſſera encore quelque peu de temps, juſqu'à ce qu'on reconnoiſſe qu'il ſoit tout-à-fait cuit.

Pour le gros Pain, il ne faudra pas ſonger de le tirer du Four qu'aprés quatre heures de temps qu'il aura été enfourné, en reconnoiſſant s'il eſt cuit de la même maniere que je l'ay fait obſerver pour le Pain bourgeois, car ſans une parfaite cuiſſon, toute ſorte de Pain a toûjours quelque choſe de déſagréable ; s'il n'eſt pas cuit, il ſent la pâte ; & s'il l'eſt trop, il en devient ſi rouge qu'il en perd tout ſon goût. Ce n'eſt pas qu'à force de faire du Pain l'experience ne nous rende toûjours aſſez ſçavans dans cet art.

Aprés

Aprés donc que le Pain eſt bien cuit, on le tire du Four, puis on le poſe ſur la partie la plus cuite, afin qu'il ſe rehumecte en ſe refroidiſſant. Comme, par exemple, s'il a trop de chapelle, c'eſt à-dire, ſi la croûte de deſſus eſt trop elevée, ce qui arrive ordinairement lors qu'on n'ôte pas la cendre en chauffant le Four, on range ce Pain, mettant le deſſus deſſous; au lieu que s'il eſt également bien cuit, on l'appuye contre le mur, en le polant ſur le côté qui eſt aſſez cuit.

OBSERVATION.

Le Pain cuit ainſi comme il faut, & rangé de la maniere que je viens de dire, on obſervera de ne le point enfermer, qu'il ne ſoit auparavant refroidi.

La chaleur de ce Pain étant paſſée tout-à fait, on l'enfermera dans une huche, ſoignant toûjours de l'y poſer ſur le côté, afin qu'etant ainſi rangé, il puiſſe avoir de l'air également par-tout; & non pas faire comme bien des gens, qui le laiſſent indifferemment ſur une table d'une Boulangerie, où jamais il ne ſe conſerve ſi bien que lors qu'il eſt enfermé à propos; car ou il y ſeche par-trop en Eſté, ou en Hyver il y eſt trop ſuſceptible de gelée. On ſoignera auſſi pendant les grandes chaleurs, que la huche dans laquelle ſera ce Pain, ſoit placée dans la cave, afin d'empêcher ce Pain de moiſir.

Remarques ſur le gros Pain.

A l'égard du levain pour le gros Pain, il n'y à rien à obſerver davantage que ce que j'ay dit cy-deſſus; mais pour la Pâte, c'eſt autre choſe. Celle du Pain bourgeois veut être paîtrie molle; mais celle-cy demande qu'on la paîtriſſe ferme, comme étant celle qui regarde directement le ménage; c'eſt ce qui fait qu'en le paîtriſſant on a ſoin de la bien braſſer; & lors qu'elle eſt dans l'état où on la ſouhaite, c'eſt-à dire, qu'on l'a bien retournée dans la huche, on y enfonce le poing, comme au Pain bourgeois, ce qui luy ſert d'une même marque pour connoître ſi la pâte en eſt aſſez revenuë: cela étant, & le four chaud comme il faut, on diviſe cette pâte par Pains, chacun du poids de vingt livres, ou environ, faiſant en ſorte qu'ils ne ſe baiſent point l'un l'autre, aprés quoy on l'enfourne, comme je viens de m'en expliquer.

Tiré hors du four, & ſerré avec toutes les formalitez requiſes, on ne touchera point à ce Pain qu'il ne ſoit raſſis depuis long-temps; car la veritable Oeconomie veut, qu'on ait toûjours une demi-fournée de Pain vieux, quand on en fait de nouveau: ce vieux mangé, on prendra prémierement du nouveau, toûjours ceux qui ſeront les plus mal-faits, & les moins cuits; car les plus cuits ſe raſſouplifſent avec le temps. Voila ce que j'ay crû devoir dire ſur le Pain, qui eſt la prémiere proviſion qu'on doit avoir à la maiſon.

De la Boiſſon pour la Maiſon.

On ne mange point qu'on ne boive; c'eſt ce qui fait que pour établir un ordre qui ſoit juſte, dans ce que je me ſuis formé le deſſein de décrire l'Oeconomie des champs, j'ay jugé à propos que le vin, ou quelqu'autre ſorte de boiſſon que ce ſoit, devoit avoir icy rang aprés le Pain; quoy que de ces ſortes de boiſſons, on ne ſçauroit donner aucunes regles certaines pour le ménage, une partie des hommes vivans à la Campagne dans un Païs où il n'y a point de vin, & d'autres paſſant leurs jours dans des climats qui y abondent.

Je diray donc, où il y a des vignes, & ſuivant les conventions faites avec vos Vaſ-

lets, qui ſeront à l'égard du vin toûjours faites ſelon le plus ou le moins que les années en auront produit, & ſuivant qu'il ſera plus ou moins cher, que ce vin, tel qu'il ſoit, doit toûjours être mis ſous clef, & qu'il n'y a que le Maître ou la Maîtreſſe qui la doivent avoir pour aller à la cave eux-mêmes, s'il ſe peut, ou pour y envoyer une perſonne dont la fidelité en cela leur ſoit beaucoup connuë.

Il y aura dans la cave deux tonneaux en perce; l'un ſera du vin pour le Maître, & l'autre ſera de la boiſſon pour les Valets.

Le Maître, comme tel, boira le ſien tant bon, & autant qu'il luy plaira; mais pour la boiſſon des Valets elle ſera ainſi ménagée.

Aux repas auſquels vous ſerez convenus d'en donner à vos Valets une telle quantité, vous aurez ſoin d'avoir des meſures exprés qui ne tiendront pas davantage, que vous leur ferez remplir de leur boiſſon ordinaire; & de temps-en-tems, pour éprouver ſi celle qui a la charge du vin, & en qui vous avez quelque confiance, ne vous trompe point, en prenant le vin du Maître pour le donner aux Valets, adroitement, & ſans que perſonne s'en aperçoive, vous en goûterez & jugerez par-là de la fidelité de vôtre ſommeliere.

Ce n'eſt point dans ce Chapitre icy que je parleray de la maniere de compoſer le vin pour les Valets, en ayant diſcouru au long dans le traité des vins en géneral, auquel il faut avoir recours; mais je ne veux apprendre icy ſeulement, que la maniere de le ſçavoir diſtribuer conformément à l'Oeconomie dont je traite.

Cette obſervation n'eſt pas moins néceſſaire que tout le reſte, car l'article du vin, quelque petit qu'il ſoit, n'eſt pas un des moindres articles du ménage.

Dans les Païs où il n'y croît point de vin, & où l'on ne promet aux Valets, ou que de la biere ou du cidre; cette regle de donner ainſi régulierement la portion de la boiſſon aux Valets, n'y ſera pas moins obſervée, comme devant être une régle générale pour toutes les perſonnes qui ſe font un plaiſir de vivre dans la veritable Oeconomie.

Des differentes Chairs dont on peut faire proviſion dans le Ménage.

C'eſt le moyen de ne pas mourir de faim, que d'avoir en tout temps chez ſoy du Pain, du Vin & de la Viande, & ſçavoir l'art de ſe les donner, & le ſecret de n'en point manquer pendant toute l'année, n'eſt pas une choſe de peu de conſéquence. Sans ces proviſions un ménage eſt toûjours à ſec; ainſi qu'on n'en manque point, ſi l'on peut: A l'égard des Chairs qui peuvent ſe conſerver ſalées, il y en a trois; ſçavoir, le Porc, le Bœuf & la Chevre: je vay commencer par le Porc, qui eſt celuy de ces trois animaux qui ſe ſale le plus ordinairement.

Du Porc.

Je ſuppoſe qu'on ait chez ſoy un ou deux Porcs, aſſez gros & gras pour être tuez. Ces animaux étant égorgez, on les poſe à bas ſur des buches, puis on les couvre de paille qu'on allume pour brûler leur ſoye; les uns les lavent lors que ces ſoyes ſont brûlées, & les autres rätiſſent leur peau ſeulement avec des coûteaux.

L'une & l'autre de ces manieres d'agir étant tres-bonne, il eſt de certains Païs où on le pele dans de l'eau boüillante; cela eſt encore égal, à la difference neanmoins que celuy qu'on lave a la chair plus blanche, au lieu que celuy qui eſt brûlé l'a plus ferme, & plus ſucculente.

Le Porc étant ainſi accommodé, on l'ouvre, les uns par le dos, & les autres par le ventre, pour en tirer les entrailles, qui ſervent avec le ſang, partie à faire du boudin, partie des andouilles, ou des ſauciſſes; aprés cela, lors qu'on en a un peu laiſſé évaporer la plus grande humidité du dehors, on le coupe en morceaux pour

le

le saler; & si on laisse passer cette grande humidité, c'est afin que la vertu du sel ne se dissipe point dans d'autre matiere que dans la chair du Porc; au lieu que rencontrant trop d'humide, cette vertu étant obligée de s'y attacher, s'amoindrit, & par conséquent rend cette chair bien moins salée, & beaucoup moins agréable.

De la maniere de saler le Porc, & d'un petit avis sur le Saloir.

Auparavant que de saler le Porc, je m'imagine qu'on a son Saloir tout prêt, entouré de bons cercles, bien accommodé, en telle sorte que la saumure ne puisse s'y perdre, muni d'un bon couvercle fermant à clef, & qui joindra si bien dessus, que la chair qu'il y tiendra renfermée ne s'évente point. Cela étant ainsi, & pour donner un goût plus exquis à la chair, avant que de la saler, on jettera dans le Saloir de l'eau chaude, dont on le lavera avec du thin, de la lavande, ou de la marjolaine, en le frotant bien-fort de tous côtez: cela fait, on laissera un peu hâler ce Saloir, tandis qu'on prendra une brique qu'on fera rougir au feu; cette brique étant rouge, sera mise dans le fond du Saloir, sur une autre brique qui sera froide, ou sur une pierre, il n'importe; & sur cette brique rouge, seront jettées deux muscades qu'on aura rapées; cela produira d'abord une fumée épaisse, qu'on se donnera bien de garde de laisser évaporer; c'est pourquoy, aussi-tôt ces muscades répandües sur cette brique, on fermera le saloir de son couvercle, qu'on étouffera même de telle maniere, que cette fumée ne puisse sortir de ce Saloir, par quelqu'endroit que ce soit. Cette exhalaison qu'on y tient renfermée environ une heure, a le temps que tout ce qu'elle a de parties les plus subtiles, passe à travers les pores de ce bois, tandis que ce qu'il a de plus grossier s'y attache de telle maniere, que la chair qu'on y sale peu de temps aprés, en prend tout le goût.

Une heure donc, aprés qu'on a ainsi parfumé ce Saloir, on l'ouvre pour y poser la chair dans cet ordre. Ayant d'abord garni le fond de ce Saloir, de sel autant qu'on juge à propos y en avoir dû mettre, mais toûjours plus que moins; on commence à y étendre le lard, dont on fait un premier lit; sur ce lit, sur lequel on jette encore du sel, on y en fait encore un autre de lard, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus; ensuite, viennent les jambons, puis les autres piéces qui sont les plus en chair, dont on fait toûjours des lits successivement, de la largeur du Saloir, n'oubliant pas de saler chaque lit de telle maniere qu'il n'y ait pas une piéce qui ne s'en ressente comme il faut. Enfin, sur ces piéces de chair on y place les eschignées, les oreilles, les têtes & tout le reste des piéces où il y a le plus d'os, continuant ainsi jusqu'à ce que tout le Porc soit salé.

Le tout ainsi arrangé, on couvre ce Saloir de son couvercle, qui enfermera si bien cette chair, qu'il ne luy laissera aucun jour par où elle puisse prendre de l'évent; ce Saloir sera aussi toûjours mis dans un lieu frais; la fraicheur étant une chose qui luy convient tres-bien.

On gardera ainsi ce Saloir quinze jours, sans l'ouvrir, afin que donnant le temps à la chair d'y prendre sel, on le puisse ouvrir sans y causer du dommage, à cause de l'évent dont cette chair ne sera plus alors tant susceptible.

Aprés cela, c'est l'Oeconomie de la Mere de Famille d'user de ce salé comme bon luy semble.

Il y en a qui parmi ce sel qu'on a toujours soin d'écraser avant que de l'épancher sur le Porc, il y en a, dis-je, qui y mêlent du poivre, croyant par là donner un certain relief à leur salé; mais ils se trompent; ce poivre ne servant qu'à le faire jaunir, & par conséquent à luy faire prendre un goût fort desagreable.

R E-

REMARQUES.

J'ay remarqué qu'en certains Païs, un mois aprés avoir ſalé leur Cochon, on en léve toutes les piéces du Saloir, qu'on attache à des perches qui ſont miſes de travers, en dedans la cheminée, quatre doigts ſeulement plus haut que le manteau de cette cheminée, afin d'y faire parfumer la chair; & à meſure qu'on en a beſoin, on en détache de ces perches autant qu'on en ſouhaite, lavant à la verité ce ſalé, qui le plus ſouvent eſt plein de ſuye, auparavant que de le mettre au pot.

Cette remarque que je fais, étoit en ces Païs où l'on mange du ſel blanc; & comme cette ſorte de ſalé ne chatoüille pas tant le goût, que celuy qu'on laiſſe toûjours baigner dans la ſaumure, & qu'on prend ainſi dans le Saloir lors qu'on en a beſoin, & qui ne ſe gâte jamais en cet état; à la verité, je voulus rafiner ſur les habitans de ce Païs, mais j'y fus trompé, car mon ſalé ne fut pas tenu renfermé deux mois, qu'il commença de ſe gâter, & qu'il fallut pour en éviter la perte, entiere que je le pendiſſe au plus vite à la cheminée, comme les autres.

Je m'étudiay d'en apprendre la raiſon, me perſuadant que, ſel pour ſel, c'étoit tout-un; cependant il n'étoit pas vray, car je m'apperçûs bien par-là des qualitez du ſel ordinaire, diférentes de celles du ſel blanc; celuy-cy n'ayant pas comme celuy-la, cette acrimonie qui a la vertu de tenir long-temps incorruptibles les chairs ſur leſquelles on le répand; c'eſt ce qui fait qu'il me fallut céder à l'uſage du Païs.

Mais en France où l'on mange du ſel de Gabelle, je m'étonne qu'en bien des lieux on en agiſſe de cette maniere; il faut qu'on ſoit bien ennemy du bon goût; car à dire vray, cette maniere de parfumer n'eſt propre que pour les jambons.

Du Lard.

Voicy de petites circonſtances que j'ay jugé neceſſaire d'inſerer icy, & qui regardent le Lard. Aprés donc, qu'on a mangé tout le ſalé qui étoit deſſus, on léve du Saloir ce Lard, qui ayant toûjours baigné dans la ſaumure, eſt ſalé comme il faut, & ſuffiſamment pour ſe garentir de ſe corrompre, lors qu'on le veut garder pendu au plancher, pour la proviſion de la maiſon.

J'entens auſſi que cette proviſion ne manque pas; & qu'on n'attende jamais à avoir du Lard nouveau, que lors que le vieux eſt fini. Cette maxime eſt contraire au bon ménage; car avec du Lard on prépare aux Domeſtiques une infinité de ragoûts differens & qui ſe font à peu de frais.

OBSERVATIONS.

Qu'on obſerve ſur tout, de ne jamais ſaler du Porc dans un Saloir où l'on aura ſalé du Bœuf, car ſans-doute la chair du Porc s'y empuantit aprés.

Il faut toûjours ſaler, plus que moins, la chair de Porc, ayant je ne ſçay quoy de particulier, de ne prendre jamais plus de ſel qu'il ne luy en faut; & l'on ne s'étonnera pas quelquefois, ſi le Lard mis hors du Saloir devient jaune, c'eſt manque d'avoir eu aſſez de ſel.

Loin du Saloir, ces femmes ou ces filles, qui dans leurs ſemaines de corruption ſont capables de le gâter entierement par leur haleine; nous en voyons tous les jours des exemples.

Du Sain.

La prudence d'une bonne ménagere, eſt de ne ſe laiſſer jamais dégarnie de pro-

vi-

visions; le Pain, le Vin & le Saloir, tout cela est bon; mais le Sain doux, dont on se sert à mille choses dans le ménage, n'y est pas moins nécessaire; on en fait des ragoûts & beignets, on en pâtisse, & il est même d'un grand secours pour bien des maux, ou qui nous arrivent, ou qui surviennent aux animaux; & voicy comme on le fait.

On prend toute la graisse du Porc qu'on a tué, aprés qu'on en a fourni le boudin de ce qu'on a jugé à propos. On la met en petits morceaux, puis on l'ajuste dans une poële qu'on pose aprés sur un feu clair pour la faire fondre; tandis qu'elle est sur ce feu, on la presse avec une écumoire, afin de tirer des cartilages ausquels cette graisse est attachée, le plus de Sain qu'il est possible.

Cette peine qu'on prend dure jusqu'à ce que l'on voye que ce Sain soit parfaitement cuit, ce qui se reconnoît facilement lors que la couleur en est transparente, & tirant sur le jaune.

Si-tôt qu'on le remarque ainsi, on le tire de dessus le feu, puis on prend l'écumoire, avec laquelle on sépare d'avec le Sain, ces cartilages qui sont dedans, & qui sont tout secs, à force d'avoir rendu par le moyen du feu la graisse qui les entouroit; aprés cette observation, on jette ce Sain dans des pots de terre plombez.

Sur ce Sain, avant qu'il soit refroidi, on répand du sel bien écrasé, ce qui le conserve long temps sans se corrompre; & étant ainsi bien préparé, on le voit s'affermir, & demeurer fort blanc toute l'année.

De la Saumure.

Quand on a tiré du Saloir toute la chair qui y étoit, il y reste la Saumure, qu'une bonne ménagere ne laisse jamais perdre.

Ou elle la fera servir pour en saler tous les jours la soupe de ses Domestiques, (j'entens les jours qu'on mange gras) ou elle l'employera une seconde fois à saler d'autre chair qu'on voudra manger promtement; & pour la précaution qu'on doit y prendre, c'est de faire boüillir dans de l'eau de fontaine cette Saumure, soignant toûjours à l'écumer pour en tirer les ordures: on la tiendra ainsi sur le feu, jusqu'à ce qu'on remarque qu'elle soit claire, & qu'elle fasse l'huile: cela étant, on l'ôtera de dessus le feu, puis on la mettra refroidir dans une terrine plombée. C'est de cette maniere qu'on pourra s'en servir pour saler une seconde fois de la chair, pourvû neanmoins que ce ne soit pas pour garder bien du temps.

AVERTISSEMENT.

Comme c'est ordinairement vers Noël qu'on tuë les Porcs, & que depuis ce temps-là jusqu'à l'autre Noël d'aprés, il y a un long intervalle de temps, & que dans une maison où l'on est obligé tous les jours de nourrir bien du monde, quelque gros Cochon qu'on y puisse tuër, il ne soit pas suffisant pour aller jusqu'au bout de l'année, quelles mesures faut-il prendre lors, afin de n'en point manquer? Elles ne sont point difficiles; il n'y a, vers le mois d'Octobre, qui est environ le temps que le salé vient à manquer, qu'à faire choix de quelques jeunes Cochons, capables de fournir la maison de salé, jusques vers Noël suivant, qui est la saison qu'on a coûtume d'en saler; & jettant ses coups de cette maniere, on ne sera jamais au dépourvû de cette chair.

Du Bœuf.

Je suis icy d'un avis contraire à bien des gens qui ont écrit du ménage des

Champs, qui prétendent qu'outre la proviſion du ſalé, l'Oeconomie veut encore qu'on tuë un Bœuf, ou une Vache pour ſaler.

Je préſuppoſe bien que ces gens entendent que ce ſoit dans une maiſon où il y ait beaucoup de monde à nourrir; d'accord, mais ces gens-là, ont ils examiné que plus il y a de viande, plus on en mange ? L'on me va d'abord dire que cela dépend de la Mere de Famille, de n'en donner qu'autant qu'elle voudra; il eſt vray, mais dans la victime qu'on a fait d'un bœuf, quelque remplie que puiſſe être une maiſon de Campagne, combien y a-t-il de choſes qu'on eſt obligé d'y manger promtement, & par conſéquent beaucoup; car à moins que ce ne ſoit ou dans quelque Communauté, ou dans quelque maiſon de Gentilhomme, je ne ſçaurois approuver cela: encore dans une Communauté on le fait, il eſt vray, par un certain ménage qui n'eſt pas ſi reſſerré que doit être celuy de la Campagne, puiſque l'une neglige bien des choſes, dont l'autre feroit fort bien ſon profit. Si c'eſt chez un Gentilhomme qui méne grand train, combien voit on de la chair d'un tel Bœuf prodiguée ſans raiſon, à moins qu'il n'y ait là-dedans un Oeconome d'une vigilance & d'une fidelité conſommée, ce qui eſt fort rare? C'eſt pourquoy, ſans s'amuſer à tuër ny Bœuf, ny Vache, il vaut mieux de l'argent qu'on tire des denrées de la baſſe-cour, & qu'on envoye vendre au marché, il vaut mieux, dis-je, de cet argent acheter du Bœuf à la Boucherie, pour le ſaler; joint à cela qu'il y a des Bouchers à la Campagne qui le donnent à fort juſte prix.

Du choix qu'on doit faire des endroits du Bœuf pour le ſaler.

Toutes piéces de Bœuf ne ſont pas également propres à ſaler; les côtes, l'aloyau, & géneralement tous les morceaux où il y a bien des os, ne ſeront point ainſi aſſaiſonnés; mais quand on veut faire ce ménage, ſur tout lors qu'à la Campagne on trouve à acheter du Bœuf à bon marché, on choiſira de la cuiſſe, dont on ſe fournira autant qu'on le jugera à propos.

On aura, ou un Saloir qui ne ſervira qu'à cela, ou de grandes terrines, dans leſquelles on ſalera ce Bœuf, qu'on coupera par tranches, & qu'on poſera par lits dans ces terrines, ou dans ce Saloir.

Pour la maniere de le ſaler, elle eſt toute ſemblable à celle du Porc, ſinon qu'on ſe gardera bien de n'y pas mettre trop de ſel; different en cela du Porc qui n'en prend jamais plus qu'il ne luy en faut, au lieu que le Bœuf s'en laiſſe pénétrer de quelle quantité qu'on luy en puiſſe donner.

Tel Bœuf ſalé ne doit pas durer plus de quinze jours dans le Saloir, à moins qu'on ne voulût faire comme en certains Païs, où en effet on en ſale beaucoup, & au bout de ce temps on le tire du Saloir, & on en garnit des planches de toutes les piéces, pour les laiſſer deshumecter pendant un jour ou deux, aprés quoy on les remet dans le Saloir, ſaupoudrées de ſel qu'ils font pour une ſeconde fois.

Ce Bœuf aprés cela ſera encore renfermé cinq ou ſix jours, puis mis hors ſur des planches, comme cy-deſſus, ſoignant de temps en temps de le tourner le deſſus deſſous, juſqu'à ce qu'il ſoit ſec.

Cette chair ainſi préparée, ſe pend à un plancher, pour en prendre lorſqu'on en a beſoin; elle dure long-temps, & n'eſt jamais ſi agréable au goût, que lorſqu'elle eſt priſe fraîchement, & ne rend pas plus de profit: c'eſt pourquoy, ſi l'on m'en croit, on ne pratiquera point ce ménage, eſtimant auſſi plus à-propos de vendre un Bœuf, ou une Vache qui ſont engraiſſez, que de les tuër.

Du Bouc ou des Chévres.

Le mois d'Octobre venu, qui eſt le temps qu'on tuë les Boucs, ou les Chévres, on ne manquera point d'en mettre l'un ou l'autre dans un Saloir; ces animaux coûtent peu, & rendent beaucoup de profit, & c'eſt ce qu'on cherche pour l'Oeconomie.

Avant que de ſaler ces animaux, on leur ôte toute leur graiſſe, qu'on fait fondre pour faire du ſuif, qui eſt celuy qui a la vertu de produire la plus belle & la meilleure chandelle.

On les ſale tout comme le Porc, remarquant neanmoins, avant de ſaler la chair, de ne la laiſſer jamais refroidir, pour luy mieux faire prendre ſel.

On ne ſalera jamais de Bouc, qu'auparavant il n'ait été chaſtré; & la peau de ces animaux ne ſera point négligée, comme étant propre à l'uſage de beaucoup de differentes choſes, en divers Païs. Icy l'on s'en ſert, lors qu'elles ſont bien paſſées, pour en faire des gands, des culottes, & le reſte; & ailleurs, comme en Languedoc, ou en Provence, pour tranſporter par leur moyen, en guiſe de bariques, leur huile en d'autres Provinces.

J'avoüe que cette chair eſt groſſiere, mais des Domeſtiques ont toûjours aſſez d'appétit pour la trouver bonne; en mangera qui voudra avec eux.

Autres Proviſions.

Chaque temps a ſes proprietez; dans l'un la chair eſt permiſe, & dans l'autre elle eſt défenduë. Pour les Proviſions qui regardent le prémier j'en ay ſuffiſamment parlé, & je n'en diray rien davantage; pour celle du ſecond, voicy ce que j'en juge à-propos.

Soit pendant le Carême, ou pour nourrir la maiſon les Vendredis ou Samedis, outre les Proviſions d'œufs, de beurre, & de légumes qu'on aura chez ſoy, on en fera encore de harang. Telle proviſion eſt néceſſaire & profite beaucoup: Cette viande porte ſon ſel, & ſçait par ce moyen tellement flater le goût des Valets, qu'en quelques ragoûts qu'on leur en puiſſe mettre, amplifiant toûjours ces ragoûts de quelques groſſes légumes, comme d'oignons ou de blancs de pourreaux, ils les trouvent toûjours fort ſavoureux.

Outre toutes les proviſions cy-deſſus, on n'oubliera point d'avoir toûjours dans ſa maiſon ſa proviſion, de poivre, & d'autres petites épices de cette ſorte.

La Mere de Famille aura mis ſes ſoins pour ne point être au dépourvû de beurres, de fruits tant ſecs que cruds, de raiſins de la même maniere; de quelques confitures, ſoit au miel, ou au ſucre même; de cotignac au vin, & enfin de beaucoup d'autres bagatelles ſemblables, ſoit pour en manger à ſa table, ſoit pour en ſervir lorſqu'il luy ſurviendra compagnie, laiſſant le tout à ſa prudence pour en uſer comme bon luy ſemblera.

CHAPITRE. V.

De la maniere de nourrir, élever, & panſer les Poules, Poulets & Chapons, & du choix qu'on en doit faire.

AYant donc un Poulaillier tel que je l'ay bâti cy deſſus, on pourra en ſureté le remplir de Poules; & à proprement parler, l'employ d'élever ces ſortes d'animaux ne convient qu'aux femmes; c'eſt pourquoy, celle du Pere de Famille en

prendra le principal ſoin, avec ſes Servantes; & pour reüſſir à élever des Poules, il faut d'abord en ſçavoir faire le choix: comme par exemple, les Poules de moyenne grandeur, & de couleur noire ſont à préferer aux plus grandes, & à celles de couleur blanche, tant pour la délicateſſe de la chair, que pour l'abondance des œufs; ayant à remarquer auſſi, que les blanches, à cauſe de leur plumage qui frape davantage les yeux, ſont plus en danger d'être priſes des oiſeaux de proye, que les autres; & outre ces marques, il y en a encore d'autres qui font connoître leur fecondité; car ſi l'on veut choiſir une Poule qui produiſe beaucoup d'œufs, on en prendra une dont la creſte pendra d'un côté, qui aura les pieds jaunes, ainſi que les jambes, dont l'œil paroîtra fort éveillé; au lieu que celle, ordinairement, qui a les ergots hauts montez, pond beaucoup moins, & eſt ſujete à caſſer ſes œufs lors qu'on la met couver, par l'impatience naturelle qu'elle a de quitter ſon nid.

Du Coq.

L'on connoît un bon Coq par ſa taille, qui doit être moyenne, toutefois plus grande que petite, dont le plumage eſt noir, ou d'un rouge obſcur, ayant de gros pieds, garnis d'ongles & de griffes, les cuiſſes groſſes & fournies de plumes, la poitrine large, le col élevé, où ſe feront voir des plumes de diverſes couleurs; on juge encore de ſa bonté par le bec qu'il a court & gros, par la noirceur de ſes yeux, par ſes oreilles blanches & qui ſont larges, par ſa barbe qui lui pend & qui eſt Longue, enfin par la force de ſes ailes, & par ſa queüe qu'il éleve, en la portant recourbée par deſſus la teſte.

Je ne dis pas qu'on ne puiſſe ſe ſervir de ceux qui n'ont pas tous ces ſignes de bonté, mais ils ne valent pas les autres: de plus, on ſçaura encore qu'il faut qu'un bon Coq, avec les qualitez que nous venons d'expliquer cy-deſſus, paroiſſe éveillé, courageux, qu'il montre avoir de la force, qu'il ſoit promt à chanter, qu'on le voye careſſer ſes Poules, les défendre, & les ſolliciter à manger.

Il eſt encore des Poules qu'on apelle Poules de la grande eſpéce, qui quoy que beaucoup moins abondantes en œufs que les autres, peuvent être mêlées neanmoins parmi; & pour le peu d'œufs qu'elles faſſent, on aura ſoin de les garder à part, afin de les donner à couver pour avoir de gros Chapons: & il y a encore quelques ſortes de Poules, comme les Poules naines, & les Poules friſées, qu'on jette auſſi dans la cour, toutefois beaucoup moins que des autres, pour diverſifier ſeulement cette volaille.

Pour le nombre, cela n'eſt point fixé; mais on peut prendre pour avertiſſement là-deſſus, de n'en pas plus nourrir jamais, qu'on aura dequoy leur donner à manger; & non pas faire comme bien des gens, qui s'imaginent qu'il n'y a qu'à avoir des Poules, & ne point avoir dequoy les nourrir: ils ſe trompent, car on doit ſçavoir pour maxime, qu'un petit nombre de Poules à qui le grain ne manque point, rend plus de profit à ſon maître, qu'une grande quantité qu'on laiſſe jeûner, ou qui ne vit que de ce qu'elle trouve dans la cour.

Un Coq peut ſuffire à douze ou à quinze Poules ſeulement; ainſi l'on s'en pourvoira, ſuivant le nombre qu'on voudra élever de Poules, & que ce ſoit toûjours le plus qu'il ſera poſſible.

Une Poule à la verité pourroit pondre des œufs ſans la cooperation du Coq, mais c'eſt que ces œufs ne ſont pas ſi ſains que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, le Coq ayant cette vertu particuliere de raréfier un œuf, & de le rendre propre à la production de ſon ſemblable par le germe qu'il y infuſe.

De l'heure de donner à manger aux Poules.

L'heure la plus propre pour donner à manger à ce beſtial, eſt toûjours, autant qu'on le peut, lorſque le Soleil ſe léve, cette volaille étant accoutumée de ſortir du matin de ſon Poulailler, & le ſoir un peu auparavant que le Soleil ſe couche: on ne ceſſera point ce manége tant qu'il n'y aura plus de grain dans la grange à batre; car pendant la moiſſon, & toutes les fois qu'on bat les grains, les Poules trouvent toûjours aſſez dequoy vivre, ſi ce n'eſt lors-que la nége couvre la terre, quoy qu'on bate, qu'elles ſont privées de trouver dans la cour bien des choſes qui leur ſervent en partie d'alimens; ainſi pour-lors on leur pourra donner une fois à manger un peu devant que de ſe coucher.

De la nourriture de cette Volaille.

Pour ce qui eſt de ſa nourriture, on amaſſe toutes les criblures, & les vannures des grains, qu'on a ſoin de ſerrer; & pour les luy ménager, on luy entre-mêle par-fois cette nourriture d'herbes qu'on hache, de fruits qu'on découpe, ou d'autres choſes ſuivant la ſaiſon; on luy donne encore du ſon boüilli, & lors qu'on veut échauffer cette Volaille pour l'obliger à pondre beaucoup, on ſe ſert d'avoine pure, de bled ſarrazin, ou de chenevis; & le temps de la nourrir ainſi, eſt d'ordinaire en Hyver: car lors-que la ſaiſon nouvelle commence à ſe faire ſentir, les Poules naturellement deviennent aſſez échauffées, pour produire quantité d'œufs, lorſqu'elles ſont nourries comme il faut.

Aprés cela, l'on ſe ſouviendra d'un fumier fait exprés pour l'entretien des Poules, & dont j'ay parlé dans le traité du Poulailler, cet expédient étant un fort grand ménage pour ce qui regarde la nourriture de ces animaux: Qu'on liſe la page 6. & l'on s'en trouvera content.

De la maniere de gouverner cette Volaille.

Je veux bien que la Maîtreſſe de la maiſon en puiſſe commettre la charge à une de ſes Servantes, qu'elle jugera la plus intelligente & la moins pareſſeuſe; mais il eſt toûjours plus à propos qu'elle même, autant qu'elle pourra, ſe donne ces ſoins; enfin ſoit elle, ou ſa Servante, il faudra veiller à ce que les Poules ſoient nourries, comme je viens de dire; & aux heures que j'ay marquées; on ſoignera de leur fermer & de leur ouvrir ſoir & matin la porte du Poulailler, ſans y manquer une ſeule fois.

Des œufs qu'elles auront pondus de jour à autre, on en fera une ſéparation, afin de diſtinguer les plus frais, pour s'en ſervir à ce qu'on jugera à-propos.

Le bon ordre veut, que le Poulailler ſoit nettoyé toutes les ſemaines une fois; qu'on le parfume auſſi d'herbes, qui ayent de l'odeur, tel qu'eſt le thim, la marjolaine, ou la lavande, par-fois d'encens ſi l'on veut, n'y ayant rien de plus ſalutaire pour les Poules que ces ſortes de fumées, qui ont la force de chaſſer du lieu où elles couchent, tout ce qu'il y a de mauvais air; ce qui les préſerve de bien des maladies, qui ont coutume de les travailler.

La paille qu'on aura miſe dans les nids des Poules, ſera renouvellée, afin d'en ôter les pous, les puces, & les autres petits inſectes qui leur nuiſent extrémement & au lieu de paille pour garnir ces nids, on ſe ſervira de foin, comme étant plus chaud & moins rude que la paille, & moins ſujet auſſi à engendrer de la vermine.

REMARQUES.

Pour faire pondre les Poules en Hyver.

Dans le nombre des Poules qu'on nourrira, on en prendra une petite quantité de celles qui marqueront être les meilleures. Aprés cela deux choſes ſont à obſerver, le lieu où mettre ces Poules, & la mangeaille dont on doit les fournir.

Le lieu ſera une chambre ſéparée, dans laquelle on les enfermera, crainte que les autres Poules ne viennent dérober leur nourriture, ne ſouhaitant avoir que cette petite quantité pour avoir des Oeufs en Hyver; ce qui coûteroit trop d'en agir ainſi avec toutes les Poules de la Baſſe-cour, de telle maniere que le jeu ne vaudroit pas la chandelle, y ayant même des Poules d'un naturel à ne pondre jamais quand il fait froid, de quelque bon grain qu'on les pût entretenir.

A l'égard de la nourriture, on leur fera boüillir de l'orge, qu'on leur donnera chaud: l'avoine leur eſt tres-bonne, ainſi que toutes ſortes de criblures de bled: Mais ſi l'on veut les échauffer encore plus que tout cela, on n'aura qu'à leur donner de tems-en-tems de la graine de chenevis, & l'on verra quel effet cela produira. Je dis de tems-en-tems; car quiconque leur en feroit leur nourriture ordinaire, les Oeufs coûteroient à avoir, plus qu'ils ne vaudroient quand ils ſeroient pondus: ce ſeroit ainſi aller contre l'ordre de l'Oeconomie & ce n'eſt point ici nôtre deſſein.

Il ſera néceſſaire de prendre garde que la nourriture ne leur manque pas, & que l'eau dont on les abreuvera ſoit nette & claire.

Les tenir proprement, eſt encore un point eſſentiel à cette ſorte de manœuvre, ainſi que de remuer & de changer ſouvent le foin dont on remplit leurs nids.

Cependant, quelques précautions qu'on puiſſe avoir priſes dans le choix de ces Poules, il arrive bien ſouvent qu'il y en a parmi elles qui ne répondent pas à nôtre attente. On demande ce qu'il faut faire alors; car cette ſorte de nourriture ouvre les unes, & reſſerre les autres. C'eſt-pourquoy, quelques jours aprés que ces Poules auront été renfermées dans cette chambre, on aura grand ſoin de remarquer celles qui feront bien leur devoir, afin de les y laiſſer; au lieu qu'il en faudra ſéparer celles qui mangeront inutilement ces grains.

Les pepins de raiſin ſont extrêmement contraires à la ponte des Poules; c'eſt pourquoy on ſe donnera bien de garde de leur en donner à manger dans le tems qu'elles la font, quoi-que ce grain d'ailleurs ne laiſſe pas de les bien entretenir; mais on doit attendre à les en nourrir lors qu'elles ont pondu tous leurs Oeufs.

De la maniere de conſerver les Oeufs, & du tems auquel il faut le faire.

L'Oeconomie n'eſt point parfaite, ſi l'on ne ſçait bien conſerver pour un tems des choſes qu'on a peine pour-lors d'y trouver, ſoit pour en tirer plus d'argent, ſoit que cela ſurvienne pour la nourriture de la Maiſon. Des Oeufs ſont de ces denrées-là qu'on peut garder d'un tems à un autre, pour-peu qu'on veüille ſe donner la peine d'obſerver ce que je vas dire.

Les Oeufs les plus propres à garder, ſont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller ſans ſe gâter, bien avant dans l'Hyver; car de s'aviſer en Eſté de les vouloir ſerrer, c'eſt abus: il n'y en a toûjours que trop dans cette ſaiſon.

Pour donc reüſſir dans la garde des Oeufs, les uns prennent du ſon, du ſel, ou des ſcieures de bois de chêne; les autres des cendres, ou du millet, dans quoy ils mettent ces Oeufs. J'ay vû des perſonnes qui ſe ſervoient, pour y parvenir,

de paille ou de foin : d'autres, sans tant de mysteres, prennent ces Oeufs & les mettent doucement dans des caisses de bois, qui ne sont remplies d'aucune autre chose que de ces Oeufs, puis ont soin de porter ces caisses dans un lieu frais en Eté, & chaud en Hyver, prenant garde sur-tout que l'humidité n'y regne point. Apres cela ils ont vû par experience, que ces Oeufs se gardoient autant que leur nature le pouvoit permettre.

On peut dire à l'avantage des Oeufs, que c'est une des meilleures provisions qu'on puisse avoir dans un Ménage, soit pour ceux qui sont malades, comme les Oeufs frais; soit pour ceux qui jouïssent d'une santé parfaite, pour s'en servir aux repas en diverses manieres de ragoûts : Joint à ces commoditez, que c'est par le moyen des Oeufs mis sous les Poules, que nous viennent les Poulets. Et comme la maniere de les faire éclore a quelques particularitez, qu'on ignore, j'en vas incessamment donner des leçons, qui ne seront point inutiles à ceux qui voudront se donner la peine de les lire.

De la maniere de faire couver les Poules.

On perdroit bien-tôt la race des Poules, si l'on ne soignoit de les renouveller tous les ans, & l'on ne reüssit en cela qu'en leur faisant couver leurs Oeufs; car une Poule est vieille à quatre ans, & ne vaut plus rien qu'à boüillir. Les Coqs peuvent aller jusqu'à six, mais il faut qu'ils soient bien robustes.

Ces sortes d'animaux seroient comme les oiseaux, & feroient sans doute éclore leurs Oeufs propres, si les chiens, les renards, ou les personnes-même ne les leur déroboient pas.

L'ordinaire de leur ponte est de dix-huit à vingt Oeufs, qu'elles pondent tous de suite sans se reposer.

Leur ponte cessée, ce qui se reconnoît lorsqu'elles commencent à glosser, on songe à leur préparer un nid pour les y mettre. Ce nid sera dans un lieu retiré, crainte que personne n'y effarouche les Poules qui couveront: il sera mis hors de la portée de la gueule des chiens, & des foüines, pour la même raison. Au fonds de ces nids, pour suivre en cela la scrupuleuse observation de nos Bonnes-femmes, on y mettra du fer en croix, pour empêcher, en cas qu'il vint à tonner, que les Oeufs ne se troublassent, en telle sorte qu'ils ne produiroient rien: Sur ce fer sera arrangé du foin plûtôt que de la paille, à cause qu'il est plus chaud; & sur ce foin seront posez les Oeufs bien doucement, pour ensuite les couvrir de la Poule qu'on connoitra être en chaleur, en glossant, comme j'ay dit ci-dessus, & ayant gardé deux ou trois jours le nid, que de tems-en-tems on parfumera.

Quoi-que toutes les Poules généralement aprés leur ponte, glosent & gardent quelque-tems le nid, qui est une marque qu'elles veulent couver; neanmoins, pour ne point perdre son temps, ni sa peine, on sçaura faire choix de ces Poules, en rejettant malgré ce glossement & cette grande chaleur, toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroissent farouches, & celles qui ont de trop grands ergots: les unes étant sujettes à abandonner leurs Oeufs dans le tems qu'elles les ont à moitié couvez, ou les ayant couvez jusqu'à en donner des Poulets, les quittent trop tôt, ce qui fait bien souvent qu'il n'en reste que fort-peu; les autres cassent leurs Oeufs, pour marcher trop rudement dessus, ou tuënt leurs Poulets pour la même cause. Ainsi, pour sçavoir quelles sont celles qui sont les meilleures pour couver, je diray que ce sont les Poules qu'on appelle *Franches*, c'est-à-dire celles qui ne prennent pas l'épouvante de rien, qu'on peut lever de leur nid pour leur donner à manger, sans qu'elles s'affarouchent. On les choisira aussi d'une complexion qui nous quéra avoir beaucoup de force, & d'un naturel fort éveillé.

Cette Volaille nourrie comme j'ay dit ci-dessus, pour l'obliger à pondre, ne

nuisi-

manquera pas auſſi de couver de bonne heure: & comme le plûtôt eſt toûjours le meilleur pour avoir des prémiers Poulets, on ſoignera, ſi tôt qu'on entendra gloſſer ces Poules, de leur préparer des nids de la maniere que je m'en ſuis expliqué en leur lieu, afin que les Poulets devenus grands avant l'Eſté, puiſſent avant la Saint-Jean être chaponnez; ce qui eſt le veritable moyen d'en avoir de beaux, ainſi que des jeunes Poules, qui commenceront de pondre de bonne heure.

Nous voyons cependant arriver tous les jours, que des Femmes, pour mettre couver fort tard leurs Poules, les Poulets qui en viennent ne laiſſent pas de beaucoup profiter. C'eſt pourquoy on peut le faire ſans ſcrupule, ſoit que la prémiere Couvée n'ait pas bien reüſſi, ou ſoit qu'elle ait fait merveille: mais ce ſera afin d'en avoir en abondance, obſervant, ſeulement, qu'on ne s'en ſervira que rarement pour faire des Chapons; étant de remarque ancienne, qu'ils ne deviennent jamais beaux, mais toûjours fort petits.

Les uns ont coûtume, lorſque les Poules couvent, de mettre prés d'elles leur nourriture, pour ne pas les obliger de ſortir hors de deſſus leurs Oeufs, crainte qu'ils ne refroidiſſent: mais je n'en voudrois agir ainſi qu'avec celles qu'on connoît les moins attachées à leur ouvrage; encore aprés cela faut-il toûjours les lever pour leur faire prendre l'air, comme une choſe qui leur eſt fort ſalutaire. C'eſt ce qui fait qu'autant qu'on pourra, on les levera toûjours pour leur donner à manger, puis-que-même il eſt de certaines Poules qui ne mangent jamais dans leur nid.

REMARQUES.

L'on ne touchera aux Oeufs qu'une fois ou deux aprés qu'ils auront été mis ſous la Poule, & ce ſera pour les tourner, afin qu'ils ſe puiſſent échauffer également; car les manier davantage, par une marque d'impatience qu'on a de voir ſes Pouſſins éclos, c'eſt tout perdre bien ſouvent.

On marquera le jour qu'on aura mis couver la Poule, afin de ne ſe point tromper au tems qu'elle devra mettre au jour ſes petits. Cette Couvée dure vingt-un jours.

On obſervera à chaque Poule qui veut couver, ſi ſa nature la pouſſe de le faire avant le mois de Mars, de ne luy donner que douze Oeufs; en Mars quinze; & en Avril & autre temps chaud, autant qu'elle en pourra embraſſer: ſans ſe faire un ſcrupule, comme des eſprits foibles, de les mettre impairs, tel nombre ne pouvant ni prejudicer à la naiſſance des Poulets, ni leur aider.

Voici encore d'autres erreurs, dont les Bonnes-femmes ſe laiſſent préoccuper l'eſprit, qui ſont que lors qu'on met les Oeufs au nid, il ne faut pas les toucher, ni les compter les uns aprés les autres en les y poſant; mais les mettre dans quelque choſe, pour les y faire rouler tous à la fois, ſi l'on peut: abus, & ſuperſtition.

Pour le tems de mettre couver les Poules, elles veulent auſſi pour le mieux, que ce ſoit deux ou trois jours devant la pleine Lune, afin que les Poulets, diſent-elles, croiſſent avec plus de viteſſe, ayant commencé à éclore dans la nouvelle, qui ſe fortifiant de plus en plus, contribuë auſſi de la même maniere à leur accroiſſement: folie encore d'ajoûter foy à cela, puiſqu'il y fait bon en toute quadrature.

Du choix qu'on doit faire des Oeufs.

Ce n'eſt pas le tout de dire, il faut mettre des Oeufs ſous une Poule pour les y faire couver, & obſerver ce que l'on vient de marquer: il eſt encore-

core une choix qu'on doit ſçavoir faire de ceux qu'on y veut deſtiner, autrement on perd ſon tems.

On ſçaura donc pour l'ordinaire, que ces Oeufs doivent toûjours être les plus frais pondus, pour en produire plus ſûrement des Poulets ; c'eſt-à-dire, qu'ils ne ſoient pas plus vieux que de dix ou douze jours : on prendra ceux qui ſeront les plus peſans à la main ; & pour les éprouver d'une autre maniere à la peſanteur, on en mettra dans de l'eau, & ceux qui demeureront au fonds ſeront ceux là dont on ſe ſervira, au lieu que pour cet uſage, on rebutera ceux qu'on verra floter.

Tous ceux qui ſe ſont juſques ici mêlez de mettre couver des Poules, ont toûjours obſervé que les Oeufs longs rapportent des mâles, au lieu que les ronds ne produiſent que des femelles ; & voici la raiſon qu'on en donne : Il eſt de la nature du chaud de ſe porter toûjours du centre à la circonference du froid ; ainſi il arrive de là, que les Oeufs étant longs, c'eſt un ſigne qu'ils ont beaucoup de chaleur, & que par conſéquent ils deviennent la matiere du mâle, le mâle étant généralement parmi tous les animaux, toûjours plus chaud que la femelle ; au lieu que ſi les Oeufs paroiſſent ronds, la chaleur qui eſt en eux étant diſperſée, & par conſequent mediocre, ils ne produiſent jamais que des femelles : Ainſi, quiconque voudra mettre couver des Poules, qu'il choiſiſſe lequel des deux luy plaira le plus, ou de la femelle, ou du mâle. Cette obſervation d'Oeufs ſe fera généralement pour toute la Volaille qu'on voudra mettre couver.

De la maniere d'avoir des Poulets en Hyver.

Il ſemble que ce ne ſoit pas ici un point d'Oeconomie, tant à cauſe de la dépenſe qu'il y faut faire, que de la peine, croit-on bien ſouvent, qu'on s'y donne inutilement, à cauſe de la rigueur de la ſaiſon. Cependant, l'experience m'a appris, que ce ſoin, quand rien n'y manque, bien loin d'être infructueux, apporte beaucoup de profit : Puiſque j'ay vû pendant d'aſſez grandes froidures, qu'on ſçavoit le moyen de conſerver auſſi les Poulets qui naiſſoient pendant cette ſaiſon ; & que dans le tems qu'ils ſont fort rares, on les vendoit fort cherement. Il eſt aiſé de juger par là, que pour peu qu'il en reſte, on peut facilement ſe dédommager de la nourriture qu'on leur aura donnée.

Une bonne Ménagere ne refuſera donc point cette penſée, qu'ont euë bien des gens, qui ſçavoient parfaitement ce que c'etoit que le vray ménage ; & ſi ſa curioſité la porte juſqu'à ce point, voici comme il faudra qu'elle s'y prenne.

D'abord, pour reüſſir, elle fera choix de quelques Poules, & parmi celles qu'elle aura renfermées pour faire pondre l'Hyver, elle en prendra les meilleures qu'elle mettra encore dans une autre chambre ſeparée, auſquelles, outre la nourriture dont j'ay parlé ci-deſſus, à l'Article pour les obliger de pondre pendant le froid, on aura encore ſoin de donner, tantôt du chenevis, tantôt de la rôtie au vin avec du pain blanc, & tantôt de la feüille ou de la graine d'ortie miſe en poudre : cette ſorte de mangeaille ayant la vertu de les échauffer beaucoup, & de telle maniere, que l'envie de couver ne manque point de les prendre : & ſi-tot qu'elles glouſſeront, on leur préparera des nids pour les y mettre, qu'on placera dans un lieu le plus chaud de la maiſon, qui eſt ordinairement derriere le four. Et comme ce four ne s'allume point tous les jours, & que pendant la rigueur de l'Hyver cette Chambre ne laiſſe pas que d'être froide ; il faut pour-lors ſoigner d'en bien fermer les fenêtres, & d'y faire du feu pour en chaſſer l'air le plus froid : & pendant qu'elles couveront, ne point manquer de leur fournir de nourriture proche leurs nids, pour les obliger, ſi l'on peut, à manger ſans en ſortir : ou bien ſi leur naturel n'eſt point tel, de prendre un torchon de cuiſine bien chaud, qu'on mettra ſur les Oeufs,

crainte qu'ils ne ſe refroidiſſent, tandis qu'on levera la Poule de deſſus, pour lui donner à manger: Voilà tout ce qu'il y a à obſerver.

Du ſoin qu'on doit prendre lorſque les Pouſſins commencent à éclore, ou lorſqu'ils ſont éclos.

Celle à qui le ſoin de la Volaille ſera commis; ou même la Maitreſſe du logis, étant obligée de viſiter ſes Poules pour leur donner de la nourriture, aprés dix-neuf jours qu'il y aura qu'elles couveront, qui eſt le tems que les Poulets commencent à éclore, prêtera l'oreille, & en cas qu'elle en entende pioler quelqu'un, elle verra auſſi-tôt, ſi ce petit animal n'a point beſoin de ſecours pour luy aider à ſortir de ſa coque; & en cas que cela ſoit, elle prendra l'Oeuf, qu'elle rompra fort doucement, crainte de bleſſer le Pouſſin; Après cela elle le remettra ſous la Poule, ſous laquelle il achevera d'éclore. Ce ſoin ſe prendra juſqu'au vingt-uniéme jour, qu'il faudra tout-à-fait lever la Poule, pour voir combien il y aura de Pouſſins éclos, & jetter les Oeufs qui n'auront rien produit; car aprés ce temps, il n'y a plus rien à eſperer, & cela ne fait qu'amuſer la Poule.

Aprés que les Pouſſins ſont éclos, il faut les laiſſer ſous la Poule un jour & davantage, ſans leur rien donner: ils n'en valent pas pis, la neceſſité de manger leur permettant bien d'attendre juſqu'à ce que les autres Pouſſins ſoient hors de la coque.

De la maniere d'élever les Pouſſins.

Tous les Pouſſins ne ſeront pas plûtôt écles, qu'on les ſortira du nid, pour les mettre avec leur mere, ou dans une futaille, ou dans quelqu'autre choſe ſemblable, pendant un jour ſeulement: Encore cette futaille ſera-t-elle placée dans un lieu qui ſera chaud, & qu'on ſoignera même de couvrir, à cauſe du froid dont ils ſont pour lors ſuſceptibles, en leur donnant de tems-en-tems un peu d'air, afin de les y accoûtumer petit-à-petit.

Les uns les parfument dans cet endroit, avec du romarin, ou d'autres herbes de ſenteur qu'ils brûlent, afin, diſent-ils, de détourner certaines maladies auſquelles ils ſont ſujets en naiſſant, telle qu'eſt la pepie. J'approuve cette mâniere de prévenir pareils maux, & je conſeille de l'obſerver.

Ce prémier jour ainſi paſſé, on les ôtera de cette futaille, pour les porter dans une chambre qui ſera un peu claire: là ſera une grande cage ou mûë, ſous laquelle on les mettra avec leur mere; & dans ce commencement on les viſitera de tems à autre, pour leur donner à manger.

De la nourriture des Pouſſins.

La nourriture des Pouſſins pendant les prémiers jours, ſera du millet crud, ou bien de l'orge, ou du froment boüilli. Par-fois on leur fera tremper de la mie de pain dans du vin, dans du lait, ou bien dans du caillé; telle viande les excitant beaucoup à manger, & les engraiſſant de même.

A meſure qu'ils croîtront, & que par conſéquent ils prendront des forces, de deux jours en deux jours on leur donnera des porreaux bien hachez: car outre que les Pouſſins aiment beaucoup cet aliment, c'eſt qu'il leur ſert encore de reméde; & avec cette nourriture, l'eau ne leur ſera point épargnée.

Comme ces animaux ne peuvent pas toûjours vivre renfermez, & qu'il eſt bon de leur faire prendre l'air pour les fortifier, on ne manquera pas de leur en donner, mais que ce ſoit à propos: car qui iroit tout d'un coup les jetter dehors pour ſe pro-

promener avec leur mere, les mettroit sans doute en danger de mourir. C'est pourquoy dans les commencemens, lors-que le Soleil se montrera, on les y exposera pendant quelques heures: Ce soin exact continuera jusqu'à ce qu'étant devenus plus gros, on leur permettra de sortir de la chambre, pour aller avec plus de liberté batre la campagne.

AVIS PARTICULIERS.

Mon dessein n'ayant ici pour but que l'Oeconomie, j'ay crû que les Avis que voici n'y seroient point hors-d'œuvre: Tendre toûjours à l'abondance, est la veritable idée qu'on se doit former du ménage. On ne nourrit des Poules que pour avoir des Oeufs, puis de ces Oeufs en faire éclore des Pouſſins. D'abord on va me dire qu'on voit bien où je veux tendre; mais qu'il est impossible que des Poules qui couvent, ou qui conduisent des Poulets, puissent produire des Oeufs: d'accord; mais je prétens qu'une seule Poule puisse conduire autant de Pouſſins, que deux en pourront faire éclore; & séparant ainsi l'une de ces Poules de ses propres Pouſſins, la jetter dans la cour avec les autres, pour se mettre à pondre; ce qu'elle fait facilement, oubliant bientôt qu'elle avoit des petits à conduire: & une seule Poule, quand elle est grosse, en peut embrasser jusqu'à trente.

Voici encore un second Avis, qui ne plaira pas moins que le prémier: c'est par le moyen des Chapons, qui conduiront ces Pouſſins, pour en décharger entierement toutes les Poules, en telle sorte que trois jours aprés qu'elles auront couvé, on les mettra parmi les autres Poules de la Basse-cour, a dessein de leur faire produire des Oeufs. L'on me va demander comment les Chapons peuvent être réduits à conduire ces Pouſſins.

La chose n'est pas difficile, & voici comment: On fait choix d'un Chapon qui soit gros, sain & fort éveillé; on luy plume le ventre; cela fait, on le luy frote avec des orties, qui le piquent; puis on l'enyvre avec de la rôtie au vin, qu'on luy donne à manger tout son ſou. On le traite ainsi pendant deux ou trois jours, le tenant enfermé dans un endroit fort étroit, où il prend neanmoins l'air par quelques trous qu'il y a, crainte qu'il n'étouſe. De là on le porte sous une cage, & on luy donne deux ou trois Poulets déja un peu grands, qui mangeant avec luy de compagnie, excitent cet animal à les caresser, jusqu'à les couvrir de ses ailes. Ces Poulets ainsi sous le ventre de ce Chapon plumé, adouciſſent la cuiſon que ces orties y ont causées, & ce Chapon y trouvant son soulagement, a peine de sortir de dessus ces petits animaux; & eux n'en sont pas plûtôt dehors, qu'il les rappelle d'abord; & avec le tems, il les prend tellement en amitié, qu'il ne veut plus les abandonner, dans la crainte qu'il a que son mal ne revienne. Cet empressement de les avoir toûjours sous ses ailes ne paroit que trop: C'est pourquoy d'abord qu'on s'en apperçoit, il faudra petit-à-petit, tous les soirs, luy augmenter le nombre de ces Poulets, jusqu'à ce qu'il en ait autant que la capacité de son corps en pourra contenir sous elle. Et pour s'accoûtumer avec ces Pouſſins, aprés que toute la bande qu'on veut qu'il conduise luy a eté donnée, on le laisse seulement deux jours sous cette grande cage: aprés quoy on luy permet de se promener par-tout avec ces Poulets; sûr, qu'on pourra être, qu'il les soignera mieux & plus long-tems que si c'étoit leur Mere, car le naturel de cet animal se rend tellement attaché à ces Pouſſins, qu'il ne les abandonne jamais qu'ils ne soient tous grands, c'est-à-dire, les Coqs prêts d'être chaponnez, & les femelles toutes prêtes à pondre.

On peut donc juger de là, que les Poules produisant des œufs dans le temps qu'elles ne devroient s'amuser qu'à conduire des Pouſſins, que ce petit soin qu'on

prend ne ſçauroit tendre qu'au ménage: c'eſt-pourquoy, j'eſpere que la Maitreſſe de la maiſon ne le negligera pas. Je traiteray encore de l'utilité de ce Chapon dans le Chapitre des Poules-d'Inde.

Aprés que les petits Poulets ſont parvenus à un certain âge, & qu'on connoît qu'ils ſont bons à chaponner, & qu'ils ne ſe ſoucient plus par conſéquent de celuy ou de celle qui les conduit, on en ramaſſe tous les petits Coqs, dont on fait des Chapons: bien qu'on puiſſe travailler à faire des Chapons pendant tout l'Eté, toutefois on ſçaura pour maxime, que le mois de Juin eſt la ſaiſon la meilleure qu'on puiſſe choiſir pour cet effet; c'eſt-pourquoy, qu'on ne s'y épargne pas dans ce mois: pour la maniere de le faire, il n'eſt gueres de femmes de Campagne qui ne ſçache cette operation, c'eſt ce qui fait que je n'en dis rien.

Des précautions qu'on doit prendre à l'égard de cette eſpéce de Volaille.

Le grand ménage ne conſiſtant pas ſeulement dans une grande abondance de Volaille; ſon effet principal étant de ne rien nourrir qui ne nous apporte du profit, la Servante qui aura ſoin des Poules, remarquera celles ou qui ſeront trop vieilles, ne pouvant plus produire d'œufs, ou celles dont le naturel n'aura pû s'accoûtumer à couver, ou enfin les Poules qui égareront leurs œufs, qui les mangeront ou qui les caſſeront, faiſant comme les Coqs, & chantant de même; & lors qu'elle les aura connuës, elles les prendra pour les mettre en état ou d'être vendues, ou d'être mangées à la maiſon: & ſi elles ne ſont pas aſſez en chair pour ſervir à cet uſage, & qu'on veüille les engraiſſer, pour cela voicy la façon de s'y prendre.

De la maniere d'engraiſſer la Volaille.

On prendra indifferemment ou les Chapons ou les Poules qu'on veut engraiſſer, puis on les enfermera dans une chambre, où le grain ne leur manquera point, ainſi que l'eau; & les meilleurs de tous les grains ſont, ſuivant l'eſtime qu'on en fait, l'orge & le froment, comme ayant la vertu la plus efficace, avec un peu de ſon boüilli, qu'on leur donne de temps-en-temps.

Autre maniere d'engraiſſer la Volaille.

Voicy encore une autre maniere d'engraiſſer la Volaille, qui demande à la verité un peu plus de ſoin, mais qui rend auſſi beaucoup plus de profit: voicy quelle elle eſt.

Indifferemment donc l'on prendra la Volaille de la baſſe-cour, ſoit Chapons, ſoit Poules; & auparavant de les mettre dans des épinettes, qui eſt une maniere de cage faite expres, où cette Volaille eſt fort à l'étroit, & ſeparément l'une de l'autre: auparavant, dis-je, de les placer là dedans, on leur plume la tête, & les entre-cuiſſes, à cauſe qu'on prétend que ces plumes attirent à elles trop de ſubſtance, & que par conſéquent tout le corps n'en profite pas tant.

Ces épinettes qu'on leur deſtinera, ſeront poſées dans un lieu chaud & obſcur, à cauſe que le grand air qui pénétre au dedans de nous par l'organe des yeux, ſubtiliſe par trop la ſubſtance que produit la nourriture qu'on prend, & de telle maniere qu'au lieu de ſe convertir toute en embonpoit, cette ſubſtance venant une partie à ſe diſſiper, ne profite qu'à moitié dans le corps où elle agit; c'eſt ce qui fait auſſi qu'on leur créve les yeux: & ſi on les tient à l'étroit, c'eſt que plus ils ſeroient dans le mouvement, plus la ſubſtance de la viande qu'ils prendroient

droient ſe convertiroit en excrémens, plûtôt qu'en bonne nourriture, le mouvement étant une des principales cauſes de la digeſtion.

Enfin, pour toutes ces raiſons dont je viens de donner des éclairciſſemens, cette eſpéce de cage, ou ces épinettes étant ainſi en place, on y renfermera les Chapons, ou les Poules qu'on ſouhaitera engraiſſer.

Des alimens pour engraiſſer la Volaille.

Cette pratique obſervée, il faut avoir de la farine de millet, d'orge, ou d'avoine, dont on leur compoſe une pâte qu'on leur fait avaler par morceaux: on prend ce ſoin deux ou trois fois le jour; dans le commencement on ne leur en donne que peu-à-peu, à cauſe que ces animaux ne ſont pas encore faits à cette nourriture; & de jour-en-jour on leur en fait prendre de plus-en-plus, juſques à ce qu'ils y ſoient entierement accoutumez; apres cela on les oblige d'en avaler autant qu'ils en peuvent prendre.

Lorſqu'on voudra les remplir de cette pâte, qu'on ne manque point d'abord de leur manier le goſier, afin que ſi on le trouve entierement vuide, on ne craigne point de leur en donner à manger; au lieu que ſi l'on s'appercevoit que la digeſtion de ces viandes ne fût pas encore faite, qu'on attende à les en nourrir juſqu'à-ce que la nature ait fait ſon operation, autrement ce ſeroit perdre ſon temps; cette trop grande abondance de nourriture priſe coup-ſur-coup, étouffant la chaleur naturelle, qui n'eſt ny aſſez abondante, ny aſſez forte pour cuire cet aliment, qui ne ſe tourne qu'en cruditez, au lieu de ſe convertir en bonne nourriture.

Qu'on obſerve que toutes les fois qu'on fera prendre de cette pâte à ces animaux, il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau, afin que cela leur ſerve de mangeaille & de boiſſon; car on ne leur donne point à boire.

On peut encore, ſi l'on veut, crainte de la vermine, les plumer juſques ſous les ailes, afin que leur fiente ne s'y puiſſe attacher; & pour nettoyer plus facilement le petit eſpace qu'ils occupent dans ces épinetes, on les en ôte, pour un peu de temps les laiſſer promener, & pendant lequel même ils s'épluchent avec leur bec, de ce qu'ils peuvent ſentir les incommoder: ce petit ſoin leur eſt tres agréable.

Des Maladies auſquelles la Volaille eſt ſujéte, & des Remédes qu'il faut y apporter pour la guerir.

De la Pepie.

Les animaux ainſi que les hommes, ſont ſujets à pluſieurs ſortes d'infirmitez, la diverſité deſquelles cauſe auſſi de differens effets. La Volaille dont je parle icy, a ſes maladies particulieres, qui demeureroient inconnuës, ſi l'on ne s'appliquoit à en connoître les ſignes par leſquels elles ſe manifeſtent; & par conſéquent deviendroient ſans remede, ne ſçachant quelles elles ſeroient, d'où elles procéderoient, ny ce qui ſeroit bon, ou contraire à leur gueriſon. C'eſt-pourquoy, les ſignes du dehors ſont des circonſtances abſolument néceſſaires pour connoître le mal que la Volaille, ainſi que les autres animaux, renferment au-dedans d'eux. Pour donc aider à ceux qui veulent s'étudier dans la connoiſſance des maladies généralement de toute cette Volaille, j'ay bien voulu en faire ce petit traité, pour ſatisfaire la curioſité des Lecteurs.

La Pepie à laquelle les Poules communes ſont principalement ſujétes, entre les

autres maladies, tiendra icy le prémier rang. Cette maladie ſe connoit lorſque la Poule ne veut ny boire ny manger; ce que voyant, on la prend, & on luy ouvre le bec: & ſi l'on s'apperçoit d'un certain cartilage blanchâtre, qui leur croît à la langue, il ne faut plus douter que ce ne ſoit la Pepie. La cauſe de ce mal ne procede d'aucune autre cauſe que d'avoir eu la bouche trop échauffée, ou pour avoir manqué d'eau, ou pour en avoir bû de quelqu'une qui renfermoit en ſoy quelque malignité.

Ce n'eſt pas une operation bien difficile à faire, que de guerir les Poules de la Pepie; car il n'y a d'abord qu'à les prendre, leur ouvrir le bec, comme j'ay dit, puis avec une éguille arracher tout doucement ce cartilage; cela fait, on leur lave la langue & le bec, avec du vinaigre un peu chaud, ou avec la ſalive ſeule.

Aprés cette operation, qu'on ſe donne bien de garde de la mettre d'abord avec les autres Poules; car comme cette maladie n'a été cauſée que par une chaleur qui provient du dedans, ce n'eſt pas aſſez d'avoir remédié au mal, il faut en guerir la ſource; & pour parvenir à éteindre ce feu, qui des entrailles s'eſt porté à la langue, on enfermera cette Poule ſous une mue pendant deux ou trois jours, où on luy donnera à boire de l'eau claire, dans laquelle on mettra tremper de la graine de melon: au bout de ce temps, que cet animal ne manquera pas de ſe mieux porter, on luy changera d'eau, dans laquelle eau, qu'elle boira, on jettera un peu de ſucre candi, pendant deux jours encore, ne prenant pour nourriture avec cette eau, que de l'orge, & par-fois du ſon détrempé. Aprés ce traitement la Poule ſe portera bien, & pourra être jettée parmi les autres.

Flux de ventre.

Souvent les Poules ont une grande liberté de ventre, parce qu'elles ne mangent quelquefois que des choſes qui le leur lâchent par-trop, comme de pâturer trop d'herbe ſans manger de grain: alors on leur donnera à boire un peu de vin chaud, dans lequel on aura fait boüillir de la pelure de coin, ou du coin même; & pour nourriture, juſqu'à ce qu'on remarque que ce flux ſoit paſſé, avec de ce fruit cy-deſſus, on leur fera boüillir de l'orge, qu'on leur préſentera pour manger ſous une mûe, où elles ſeront renfermées: car j'entens que lorſqu'on voudra traiter quelque Poule malade, qu'on l'enferme toûjours ſeule; autrement le remède, ou la nourriture qu'on luy donneroit pour la guerir, ſeroit auſſi-tôt pris par les autres Poules, que par elle-même; ce qui rendroit pour cet effet tous vos ſoins inutiles.

On s'oppoſe encore à ce mal en leur donnant des jaunes d'œufs hachez, & mêlez parmi du chenevis bien pilé: aprés cela, on pourra les lâcher, pour retourner prendre leur aliment ordinaire.

De la pareſſe de ventre.

Voici une maladie contraire à la précédente, & qui arrive principalement aux Poulets quand ils ſont encore jeunes; & pour y remédier, on prendra des bettes, ou des laituës qu'on hachera bien menuës, & qu'on mêlera avec du ſon & de l'eau, dans laquelle on aura mis un peu de miel; telle nourriture ayant la vertu de rafraichir beaucoup; & ce breuvage détrempant facilement les matieres qui ſéjournent dans le ventre, les gueriront ſans doute de cette pareſſe de ventre, & le leur rendront libre comme il faut.

D'autres, pour guerir les petits Poulets de ce mal, leur ôtent les plumes d'autour du fondement, qu'ils leur ouvrent auſſi avec une plume frotée d'huile, & incontinent leur ventre eſt lâché.

De

De la fluxion qui tombe sur les yeux des Poules.

Outre une infinité d'autres incommoditez, la Volaille est fort sujette à avoir mal aux yeux, & à devenir aveugle, si l'on n'y remédie promptement. Ce mal se connoit à leurs yeux chassieux, & à certaines petites plumes frisées qui les environnent. & lorsqu'elles baissent la tête, & qu'elles ont la crête pale.

Pour guerir la Volaille de cette fluxion, on prendra des feüilles de bette, & en ayant tiré le jus, on le mêlera avec un peu de sucre, dont on fera une liqueur qu'on luy donnera à boire de deux jours l'un, l'espace de quatre ou cinq jours alternatifs.

Ou bien, on prendra du jus de poirée, qu'on mêlera avec un peu d'eau claire, & qu'on mettra pendant un jour seulement dans son abreuvoir.

Ou n'oubliera point pour-lors, dans la mue sous laquelle cette Volaille sera renfermée, de mettre des bâtons de figuier de travers, contre lesquels elle puisse de temps-en temps se froter les yeux: ce qui luy sera fort excellent, d'autant que le figuier a cela de particulier, que d'ôter aux yeux, non-seulement, les demangeaisons que cette fluxion y cause, mais encore d'en nettoyer ce qui y survient de mauvais.

Le Public aura obligation de ce remède à la charmante Mademoiselle Mondain qui me l'a donné, & dont l'esprit n'a pas moins de brillant que les yeux, elle qui quelque habile qu'elle soit à en guerir de certains, peut se flater d'en blesser mille autres qui seroient bien fâchez de ne le pas être à un pareil prix; & pour remerciement je luy envoyay les Vers que voicy.

O vous, charitable Mondain,
Par un remède souverain,
Qui gueriſſez des yeux malades,
Daignez prendre pitié des miens;
Mais, que dis je? & par quels moyens
Soulager la langueur qu'y cauſent vos œillades,
Si je ne me dérobe à leur charmant pouvoir?
Ah, que je me plais trop dedans ma maladie!
Oüy, je le dis, plûtôt que l'on y remédie,
J'aime mieux languir & vous voir.

Le remède que voicy s'obſerve encore; on prend cette Volaille, & on luy traverse les nazeaux d'une plume, & on prétend que la fluxion se vuide par cette ouverture, luy lavant les yeux de temps-en-temps avec du jus de porcelaine, mêlé avec du lait de femme; & non pas faire comme il y en a, d'ôter avec une égulle les pelliculés qui pour-lors leur survienent aux yeux; ces autres remédes étant plus surs que celuy-là, pour empêcher de devenir aveugle.

Des poux.

Les poux incommodent aussi les Poules: le remède est de les oindre de beurre ou d'huile, & de soigner à les tenir proprement; ou bien de les laver dans de l'eau où l'on aura fait boüillir du cumin, dont l'amertume est si forte qu'elle fait mourir, dit-on, cette vilaine vermine, qui emmaigrit extrémement cette Volaille.

De la gale.

On reconnoît que les Poules ont la gale, lorſque les plumes de la partie ſur laquelle elle s'eſt jettée, tombent : Voicy la maniere d'y apporter du remède ; il faut d'abord rafraichir ces animaux, & s'y comporter ainſi. Prendre des bettes & des choux, qu'on hache bien menus, & qu'on mêle avec du ſon, le tout détrempé dans un peu d'eau : voilà leur nourriture ; puis on prend du vin dans ſa bouche, dont on les arroſe ; on ſoigne incontinent de les faire ſécher ou au ſoleil, ou au feu, & ce ſoin doit durer juſques-à ce que ces animaux ſoient gueris.

De la goute.

Le froid eſt ſouvent cauſe que les Poules amaſſent la goute ; le moyen de les en préſerver, eſt de faire en ſorte qu'elles ne couchent jamais dehors, & que leur Poulailler ſoit aſſez chaud, nettoyé bien ſouvent, & parfumé de même, pour les en garantir pendant l'Hyver ; mais ſi cette maladie par malheur les attaquoit, il faudroit pour-lors leur graiſſer leurs pates & les jambes de beurre frais, ou de graiſſe de Poule, qui eſt encore meilleure.

Cette incommodité leur eſt tres-fâcheuſe, & on connoît qu'elles en ſont atteintes, lorſque leurs jambes & leurs pieds deviennent roides, & qu'elles ne peuvent ſe tenir deſſus, à cauſe de la grande douleur qu'elles endurent.

De l'abſcés.

Il eſt fort difficile de connoître lorſque ce mal attaque les Poules, ſinon quand elles paroiſſent triſtes & mélancholiques : pour-lors il les faudra prendre, & leur regarder au croupion, qui eſt l'endroit où ſe forme ordinairement cet abſcés, qui par le ſejour qu'y fait le pus qui s'y engendre, leur cauſe de la douleur : Cette maladie leur vient d'être trop échauffées, & d'une pareſſe de ventre, qui corrompant la maſſe du ſang, oblige la nature de ſe décharger ſur cette partie de ce qu'elle a de mauvais ; & le ſeul reméde qu'on y peut apporter, eſt de fendre l'abſcés avec le cizeau, & de le preſſer enſuite avec le doigt ; & puis rétablir les Poules en leur donnant des laitues ou des bettes bien hachées, mélées avec du ſon détrempé dans de l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel : voilà tout ce ſecret.

Du mal-caduc.

J'ay vû des Poules être attaquées du mal-caduc, ſans ſçavoir d'abord quelle étoit cette maladie : les Bonnes-femmes la traitent d'un ſort que quelque ſorcier, diſent-elles, a jetté ſur leur Volaille ; car pour-lors ces pauvres animaux ſont d'une maigreur terrible, demeurent tout immobiles, ſans manger ; & par fois ſi la nature les excite à quelque mouvement, c'eſt d'une maniere à ſurprendre. Toute Volaille guerit difficilement de ce mal, qui n'étant cauſé que par des vapeurs auſquelles leur tête ne peut pas reſiſter, les fait ſouvent mourir ; & à cela je ne trouve autre reméde, ſi ces Poules en réchapent, que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroſer ſouvent avec du vin.

Pour leur nourriture, on leur donnera d'abord de l'orge boüilli pendant cinq ou ſix jours, puis on les purgera avec des bettes, ou des choux, comme j'ay dit cy-deſſus ; enſuite pendant quatre jours on leur fera manger du froment pur, & jamais de chenevis ; aprés quoy on les jettera dans la baſſe-cour.

De

De la Phtiſie.

Avoir le corps & le poumon deſſéchez, c'eſt ce qui arrive ſouvent à la Volaille, principalement à celle qui eſt d'une complexion chaude, ſes eſprits vitaux étant plus ſujets que les autres à s'épuiſer; ce qui eſt cauſe bien ſouvent qu'elle meurt hetique. Quand la Phtiſie eſt formée, il n'y a plus de remède; ce qui ne vient que par un défaut de nourriture qui les fait languir: c'eſt-pourquoy, ſi, avant que ce mal ſoit inveteré, on veut s'y oppoſer, on donnera à cette Volaille de tres-bonne nourriture; cette maladie ſe connoit aſſez par la langueur que ces animaux nous font voir.

De la Muë.

La Muë eſt une maladie qui eſt comme naturelle à tous les animaux qui volent. Les poulets lors qu'ils ſont petits, y ſont tous ſujets: il y en a qui en meurent, & cela arrive ordinairement à ceux qui naiſſent ttop tard; & par conſéquent que cette maladie attaque dans les vents froids de Septembre ou d'Octobre; au lieu qu'au contraire ceux qui muënt à la fin de Juillet, le font avec ſuccés, parce que la chaleur contribuë à la chute, & à la régéneration de leurs plumes: ils ne ſont pas alors en danger de mourir par le froid: ils ne perdent pas toutes leurs plumes, mais ſeulement quelques-unes, & celles qui ne tombent pas dans une année, tombent l'année ſuivante.

Pendant que ces petits Poulets muënt, ils mangent peu; ils ſont fort triſtes & mélancholiques, heriſſant leurs plumes, ſecoüant ſouvent celles du ventre de côté & d'autre, & les tirant avec leur bec en ſe gratant la peau.

Le remède qu'on y doit ordinairement apporter, eſt de ne les point lever du matin, ny les coucher trop tard: pendant le jour on les expoſera le plus qu'on pourra au Soleil, puis l'on prendra du vin qu'on laiſſera tiédir dans ſa bouche, & qu'on jettera aprés ſur leurs plumes, en leur donnant aprés un peu de ſucre dans leur eau, avec du millet, ou du chenevis pour leur nourriture: étant ainſi bien entretenus, ces petits Poulets ont le temps de reparer les plumes qu'ils ont perduës, par d'autres nouvelles qui ſçavent les garentir du froid à venir.

D'une jambe rompuë.

Il eſt de certaines Poules dont quelquefois une Bonne-femme voudroit avoir donné bien de l'argent, pour luy remettre une jambe qu'elle auroit rompuë, plûtôt que de la tuer, à cauſe qu'elle luy produiroit beaucoup d'Oeufs: Et pour ſatisfaire celles qui deſireront apprendre ce ſecret de les guerir, j'ay bien voulu en donner ici l'inſtruction.

Prémierement, lorſque cet accident eſt arrivé à quelque Volaille, il faut la mettre ſous la Muë, ſans y laiſſer aucun bâton ſur lequel elle puiſſe ſe percher, crainte de ſe bleſſer davantage.

J'entens que la nourriture ne luy manque pas, ainſi que de l'eau pour la faire boire.

On la laiſſera ainſi ſous cette Müe, juſqu'à ce qu'on voye que cette jambe ſe ſoit fortifiée & refaite entierement; ce qui arrivera ſans doute, par un effet de la nature ſeule, à cauſe du peu de mouvement que ſe donnera la Poule, étant ainſi renfermée, & miſe dans une chambre où l'on n'entrera que fort peu.

On ſe donnera bien de garde, croyant aider la nature, de lier cette jambe, ni de l'empaqueter en aucune façon, parce que cela feroit venir quelque inflammation,

ou quelque apoſthume dans la ligature ; ce qui reculeroit la gueriſon de ce mal, plûtôt que de l'avancer.

De la Melancholie.

Toutes perſonnes qui auront été exacts obſervateurs des accidens qui ont coûtume d'arriver à la volaille, avouëront qu'on voit les Poules quelquefois tomber en langueur ; ce qui ſe reconnoit quand elles ſe heriſſent, & qu'elles ont le jabot plus gros que de coûtume ; qu'il y paroit des veines rouges, qui proviennent de la maigreur de leur eſtomach, & qu'elles jettent leur nourriture en la becquetant. Cette Melancholie leur provient de quelque nourriture qui les a trop échauffées ; c'eſt pourquoy on les fruitrera d'abord d'avoine & de chenevis ; & on leur donnera de l'orge, & trois fois en ſix jours alternativement, des laituës & de la poirée bien hachee, avec du ſon détrempé dans de l'eau, où l'on aura mis fondre un morceau de ſucre.

Ou bien ſi c'eſt dans le tems des melons, ou qu'on ait été ſoigneux d'en ſerrer de la graine, on en prendra, qu'on batra bien, & qu'on mêlera avec un peu de milliet, pour leur faire manger. Cette maniere de leur donner de la nourriture reüſſira tres-bien pour les guerir.

AVERTISSEMENT.

Voilà toutes les maladies auſquelles je ſçache que toute ſorte de Volaille ſoit ſujette : Je dis toute ſorte de Volaille ; car lorſque j'ay traité ici des remédes pour les Poules, j'ay entendu parler généralement de tous les animaux de cette eſpéce : Ainſi ſans qu'il ſoit beſoin de répéter ces mêmes remedes, lorſque je parleray des autres Volailles, j'avertis d'avoir recours aux inſtructions que j'en viens de donner, au cas que ces mêmes Volailles viennent à être attaquées de ces maladies.

CHAPITRE VI.

Des Poules-d'Inde.

C'Eſt une choſe bien avantageuſe pour le ménage, de voir ſa baſſe-cour garnie de Poulets & de Poules d'Inde. Ces animaux rendent beaucoup de profit ; & quelque peine qu'on puiſſe prendre à les élever, on ne doit point en avoir regret ; le plaiſir d'en joüir de quelque maniere qu'il nous plaît, nous dédommage aiſément des ſoins qu'ils nous ont coûté.

Dans le commencement, ces animaux, à la verité, donnent plus de peine que les Poules communes, étant, beaucoup plus qu'elles, ſuſceptibles de froid ; mais avec le tems & les ſoins qu'on y prend, on en vient toûjours à bout, pourvû qu'on y veüille obſerver tout ce que je vais dire ci-aprés.

Du lieu pour les loger.

Aprés ce que j'ay dit du lieu où l'on devoit loger les Poules-d'Inde, (ce qu'on peut voir au Chapitre du Poulailier) je crois qu'il eſt inutile que j'en parle ici davantage : C'eſt pourquoy paſſant tout d'un coup à d'autres choſes plus eſſentielles je parleray d'abord du choix qu'on doit faire d'un Coq.

Du

Du Coq d'Inde.

Il n'y a pas ici tant de particularitez à obſerver, qu'à choiſir un Coq commun: car il ſuffit qu'un Coq-d'Inde ſoit d'une naturel eveillé; il n'importe pour la couleur, à moins que la curioſité ne vous en faſſe chercher, ou un de ceux dont les plumes ſont blanches, ou de ceux qui ſont tout rouges; car ils n'en ſont pas meilleurs pour cela.

Du nombre des Poules d'Inde qu'il faut donner à un Coq.

Ce n'eſt pas le tout, que d'avoir fait choix d'un Coq, ſi l'on ne ſçait le ménager aprés; cinq Poules-d'Inde luy ſuffiront.

AVERTISSEMENS,

Sur la quantité qu'on en veut nourrir.

Oüy, cinq, ou huit Poules-d'Inde ſuffiront à en produire autant que la plus grande Baſſe-Cour en peut contenir. C'eſt abus d'en elever pour un peu; car elles coûtent plus que quand il y en a beaucoup; & en voici la raiſon: C'eſt qu'un petit nombre que vous ne ſoignez pas, vous cauſe plus de dommage, ſoit aux vignes, ſoit aux jardins, ſoit aux bleds, que ne fera un grand troupeau, dont on donne exprés la conduite à un Dindonnier, qui les menant paître en campagne pendant tout le jour, les oblige de ſe nourrir de racines, de vermines, d'herbes, & de fruits ſauvages, qu'ils rencontrent; ce qui ne laiſſe pas que de les bien entretenir: au lieu qu'en ayant peu, comme j'ay dit, ce petit nombre ne permettant pas qu'on le commette à la garde de qui que ce ſoit, il faut dans la Cour ſans ceſſe luy donner à manger; ce qui coûte plus que les Poules-d'Inde ne valent lorſ-quelles ſont toutes grandes; ces animaux étant fort gourmans, & ne ſe contentant pas d'un peu de grain qu'on leur jetteroit: mais avant que de leur donner à manger, ou de les mener au paturage, il faut qu'ils ayent pris l'être. Diſons donc, avant que de paſſer outre, quels ſont les moyens par leſquels on peut contribuer à leur faire avoir.

Ce qu'il faut obſerver pour mettre couver les Poules-d'Inde.

Pour le choix des Oeufs, & la préparation des nids, c'eſt comme aux Poules communes, chapitre 5. page 39. & ſuivantes. Il ne reſte plus ici qu'à obſerver, aprés que les Poules-d'Inde ont fait leur ponte, qui ſe monte à douze ou quinze Oeufs, le tems auquel elles commenceront à garder le nid; pour lors c'eſt une marque qu'elles voudront couver.

On leur donnera quinze Oeufs à la premiere Couvée, à cauſe du froid, qui n'eſt pas encore tout-à-fait paſſé dans ce tems-là; & dix-huit lors qu'on les met couver une ſeconde fois, qui eſt environ le mois de Juillet.

Et comme il eſt à remarquer, qu'il n'importe que les Dindons naiſſent où au croiſſant ou au decours de la Lune, on ſçaura ſeulement, qu'ils ſont un mois à éclore, pendant lequel tems on ſe donnera de garde de toucher aux œufs, crainte de quelques inconveniens auſquels ils ſont ſujets.

On ſoignera en cet état, de ne point laiſſer manquer de nourriture les couveuſes, & on les levera toûjours fort doucement de deſſus leurs Oeufs, pour les faire manger & boire; car autrement ces animaux, tant il ſont quelquefois échauffez

à couver, ſe laiſſeroient la plûpart mourir de faim deſſus, euſſent-ils même de la nourriture devant eux, ſi on ne les obligeoit de manger ainſi. Ce ſoin auſſi qu'on prend, les ſollicite à vuider, ce qui les ſoulage beaucoup dans leur employ.

Le tems venu que les Dindons doivent éclore, on leur aidera, comme j'ay enſeigné pour les Pouſſins; & enfin, aprés qu'ils ſeront tous hors de la coque, on les élevera. Voicy comment.

De la maniere d'élever les Dindons.

Il n'eſt guere d'animaux qu'il faille élever plus délicatement que les Dindons: le froid eſt leur ennemi mortel; on doit bien ſoigner auſſi de les en garentir. C'eſt ce qui fait que lors qu'ils ſont éclos, il eſt néceſſaire de leur choiſir un lieu qui ſoit chaud pour les y élever, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus un peu forts; dans lequel tems on leur donne la liberté de ſe promener par la cour, & de jouir du Soleil, qui eſt la ſeule chaleur qui les fortifie le plus.

On ne les ſortira cependant point dans ces commencemens, toutes les fois qu'on verra le tems diſpoſé à la pluye; car il n'y a rien qui les morfonde davantage, ni qui les faſſe plûtôt mourir.

Les Dindons veulent être maniez fort doucement, lors qu'on eſt obligé, incontinent aprés qu'ils ſont éclos, de les ôter de deſſous leur mere, ou de les y remettre, en telle ſorte qu'elle ne ſe remuë point; car dans le moindre mouvement qu'elle fait, elle eſt fort ſujette d'en écraſer ſous ſes pieds.

De la nourriture des Dindons.

Parmi les ſoins qu'on prendra d'éviter ces inconvéniens, on obſervera encore celui-ci, qui eſt la maniere de les nourrir: il n'eſt pas moins eſſentiel à l'accroiſſement de ces petites bêtes, que ceux dont je viens de parler: Et pour y reüſſir avec ordre, celle qui les gouvernera ſera toûjours fort vigilante à leur donner tres-ſouvent à manger & à boire, d'autant que les Dindons ſont d'un naturel fort gourmand; & tels que ſi on les laiſſoit avoir trop faim, ils ne manqueroient point de tomber dans une langueur qui les feroit mourir.

Dans le commencement, on donne pour nourriture à ces animaux des Oeufs durs, hachez bien menu. Il y en a pour la compoſer qui ne prennent de ces Oeufs que le moyeu, qu'ils mêlent avec des miettes de pain blanc. Ces deux nourritures ſont également bonnes: on ne fait durer ce traitement que pendant cinq ou ſix jours, qu'on commence à prendre des feüilles d'orties, qu'on hache auſſi beaucoup avec de ces Oeufs durs. Six autres jours aprés que les Dindons ont été nourris de cette maniere, on leur ôte les Oeufs, & on ne leur donne plus que de ces orties hachées, & détrempées avec un peu de ſon & du caillé; & de tems-en-tems, pour leur éguiſer l'appetit, on leur jette un peu de millet, ou de l'orge boüilli.

Pour peu qu'on voye qu'ils languiſſent, il les faut prendre & leur tremper le bec dans du vin, pour leur en faire un peu boire: ce remède leur eſt fort excellent, pour leur faire prendre des forces.

Plus on ſoignera de nourrir ainſi ces Dindons, plûtôt on les mettra en état de n'avoir plus beſoin de leur mere, de ſe pouvoir paſſer des ſoins d'une Gouvernante, & enfin de n'avoir plus beſoin que de la vigilance d'un Dindonnier, pour les conduire au pâturage.

AVER-

REMARQUES.

Quoique les Poules-d'Inde de la même année soient tres-bonnes à mettre couver: cependant, je conseille toûjours pour cet emploi, d'en garder qui ayent deux ans. Celles-ci font leur ponte de meilleure heure, couvent plutôt que celles-là, & conduisent mieux leurs petits: c'est pourquoy l'on en aura moitié des unes, & moitié des autres.

Pour agir ici avec œconomie, lors qu'on a plusieurs Poules-d'Inde, qu'on a mis couver, & que tous leurs petits sont éclos, il faut prendre les Dindons de trois meres & les donner à une seule à conduire, elle le peut; puis jetter au Coq ces deux autres Poules-d'Inde, pour faire une seconde ponte, & couver encore une seconde fois.

Il y en a même, si-tôt que les petits d'une Poule-d'Inde sont tous hors de la coque, qui les prennent tous, & les portent sous une autre Dinde, qui aura aussi des petits de même tems, puis qui se font apporter dans le moment d'autres Oeufs, soit de Dindes, ou de Poules communes, qu'ils glissent doucement sous cette couveuse, qui dans la chaleur où elle est, conduit encore ces Oeufs à une bonne fin: Mais lorsque cela arrive, on soigne toujours de tems-en-tems de leur donner de la rôtie au vin, avec de l'orge, ou de l'avoine, qui devient sa nourriture ordinaire.

Telle maniere d'agir est capable en tres peu de tems, de peupler une Basse-cour de toute sorte de Volaille: car on peut, si l'on veut, donner à couver à une Dinde des Oeufs de Poules, comme j'ay dit, ou bien des Oeufs de Canes; elle y reüssira également, & la coûtume est pour lors de luy donner vint-un de ces Oeufs.

Si on les luy met par moitié, il faut prendre garde de ne luy donner ceux de Poules que huit jours aprés, d'autant que les petits Canards sont un mois à éclore, au lieu que les Poulets ne sont que vingt-un jours.

Du tems auquel on doit mener paître les Dindes.

Enfin, les Dindons venus à un certain âge, qu'ils ne se soucient plus de leur mere, on songe à leur donner une personne pour les mener paître, afin d'épargner la nourriture qu'on seroit obligé de leur donner à la maison. On choisit pour cela quelque petit Garçon, plus par charité qu'autrement, auquel on commet ce soin.

Le matin, si tôt que le Soleil est levé, on fait partir ce petit Dindonnier, auquel on recommande fortement de ne point abandonner son troupeau, & de le conduire tantôt d'un côté, & tantôt de l'autre, afin que la diversité des pâturages réveille l'appetit de ces animaux, & les fasse croître au plûtôt.

Sur les dix heures du matin, il ramenera ce troupeau, & le renfermera jusqu'après midy, qu'il faudra retourner au pâturage.

Le soir venu, ce Dindonnier conduira ses Dindes devant luy, pour les mettre dans leur Poulaller: mais avant que de les y renfermer, il observera soigneusement de leur jetter un peu de grain, pour leur faire prendre des forces.

La Mere de Famille ne manquera point aussi de faire tous les soirs la revûë de ses Dindes, & de les compter, afin que leur conducteur veille beaucoup sur elles, & n'en laisse point égarer.

Cet ordre ainsi tenu, on pourra compter sur un grand profit qu'on tirera de ces animaux, qui, n'étant pas moins sujets aux infirmitez que les Poules communes, ont aussi besoin qu'elles de remédes. Et comme leur nature ne differe de guere les

unes des autres, & que ces infirmitez qui leur arrivent ſont d'une même eſpéce, on n'a pour lors qu'à avoir recours au Traité des maladies des Poules, & l'on y trouvera ce qu'on cherche.

Pour la maniere de les engraiſſer, je n'en ſçai point d'autre que de leur donner beaucoup de grain.

CHAPITRE VII.

Des Oyes.

UNE Baſſe-cour n'eſt point complette, s'il n'y a des Oyes: Il eſt vray que ces animaux ſont extrémement gourmands, & qu'ils cauſent beaucoup de dégâts; mais par le ſoin qu'on en peut prendre, on évite ces inconveniens. Si d'un côté ils ont des incommoditez, dont neanmoins fort aiſément on ſe pure ils raportent, auſſi d'autre côté beaucoup de profit: la choſe eſt probable; & je commenceray à le montrer, par rapport à leur plume.

De la Plume d'Oye.

Ces animaux n'ont pas plûtôt deux mois, ce qui leur arrive pour l'ordinaire un peu aprés la Saint-Jean, qu'on les plume pour la prémiere fois; & pour la ſeconde, c'eſt auſſi toûjours au commencement du mois de Novembre, mais avec plus de moderation.

J'entens que lors-qn'on ôte la plume aux jeunes Oyes, en même-tems on en faſſe ainſi à leurs meres; & les parties du corps qu'on leur plume ordinairement, c'eſt le ventre, le cou, & le deſſous des aîles, leſquelles parties ne ſont toûjours couvertes que de ces plumes menuës, dont on ſe ſert pour faire des lits.

De la Chair d'Oye.

Il ſemble qu'on ne puiſſe pas faire un meilleur ménage de la chair d'Oye, que de celle des Poules communes; mais on ſe trompe; car celle-ci pour être bonne, veut toûjours étre mangée fraîche; au lieu que celle-là n'eſt jamais meilleure au pot, que lors-qu'elle eſt ſalée: ce qui fait que les bons ménagers en ont toûjours d'aſſaiſonnée ainſi, pour plus de quatre mois aprés que la ſaiſon de les tuer eſt paſſée.

Le mois de Decembre, ou celuy de Janvier, que ces animaux ont été engraiſſez, eſt le tems ordinaire qu'on les ſale: & voici ce qu'il faut obſerver pour y reüſſir. D'abord on les tuë, puis on les plume, & on les écorche en ſuite, pour en tirer la graiſſe, qu'on met par morceaux, pour être fonduë à la maniere du ſaindoux; & aprés que cette graiſſe a été tirée, on prend la chair, qu'on ſale comme le Cochon: Cela ainſi pratiqué, on prend ſoin de placer le ſaloir en un lieu où cette chair ſe puiſſe conſerver ſalée, afin de s'en ſervir quand on en a beſoin..

De la Graiſſe d'Oye.

Pour la graiſſe, lorſqu'on l'a fonduë, comme je viens de dire, on la met dans des pots de terre, aprés l'avoir un peu ſaupoudrée de ſel, & c'eſt en cet état qu'elle ſe conſerve long-tems. On ſçait l'uſage à quoy elle eſt propre pour beaucop de ragoûts: & elle differe de celle du Porc en deux manieres; la prémiere, parce qu'elle eſt bien meilleure & plus délicate; & la ſeconde, parce qu'elle ne s'affermit jamais, & que liquide qu'elle eſt toûjours, elle a la qualité de demeurer tranſparente comme de l'huile lors-qu'elle eſt cuite à propos.

De

De la quantité des Oyes qu'on doit nourrir.

Le nombre des Oyes qu'on veut nourrir, dépend de la fantaisie; mais pour le plus, sept femelles & deux mâles suffiront pour en garnir un Baslé-cour, quoi-que ce seroit assez d'un; mais on ne le fait que dans la crainte qu'on a, que venant à manquer par quelque accident, on ne sçût plus à quoy avoir recours, chacun ayant besoin de ses mâles.

Du Choix des Oyes.

Il n'y a pas de grandes formalitez à garder sur le choix qu'on doit faire des Oyes, on observera seulement de les prendre de la grande taille, & d'un œil fort gay. Les uns tiennent pour ceux qui ont les plumes blanches, disant que la chair en est meilleure, & que les femelles en pondent en plus grande abondance que les grises; & les autres, quant à la couleur, prennent les grises & les blanches indifféremment, n'ayant seulement égard qu'à la grosseur.

De la ponte des Oyes.

Il n'y a point de Volaille qui rende plus d'Oeufs que les Oyes, lors-qu'elles sont bien nourries & conduites comme il faut: On a vû des femelles qui ont pondu chacune jusqu'à cent Oeufs; & l'on peut juger de là quel profit en peut tirer un ménage, lorsque celle qui le manie sçait l'art de gouverner ces animaux; & c'est ce qui fait que la veritable Oeconomie veut qu'on les nourrisse bien, pour les laisser toûjours pondre, & rarement couver. On ne leur permettra de pondre que dans leur toit, & il suffira de les y avoir mis une seule fois, pour faire qu'elles y pondent toûjours. Ce toit aussi ne sera point ouvert le matin, que les Oyes qui doivent pondre n'ayent rendu leurs Oeufs, crainte par hazard quelquefois, d'être obligé d'aller chercher les Oeufs qu'elles auront pondus ailleurs, & qui seroient en danger d'être perdus.

De la maniere d'avoir des Oysons.

Comme les Poules communes sont plus propres à couver toutes sortes d'Oeufs que les autres, on s'en servira pour avoir des Oysons; & pour y parvenir, on fera choix des plus grosses Poules, & qui soient d'une nature plus conforme à cet ouvrage; cinq ou six Oeufs suffiront à une couveuse. On peut encore commettre cet employ à une Poule-d'Inde, qui embrassera jusqu'à onze Oeufs: on sçait la maniere de mettre couver ces sortes de Volailles; j'en ay traité, cela suffit; sinon, que je suis bien-aise d'avertir que les Oysons, comme les Dindes, sont un mois à éclore. Pour ce qui regarde le tems de mettre couver les Oeufs d'Oyes, c'est toûjours immediatement aprés qu'elles auront fait leur Ponte.

De la maniere de nourrir & d'élever des Oysons.

Le plus grand soin que demandent de nous les Oysons, c'est pendant huit ou dix jours, qu'il les faut tenir enfermez à l'étroit avec leur mere, en ne leur laissant point manquer de nourriture: Aprés ce tems-là, on leur donne la campagne libre; soignant neanmoins de faire en sorte que les petits ne se mêlent point avec les plus grands, à cause que ceux-ci ont coûtume de blesser ceux-là: & cette précaution doit durer jusqu'à ce qu'étant devenus plus forts, ils soient en état de se défendre également.

Outre

Outre l'herbe dont ils se repaissent ; on leur donne encore dans les commencemens de l'orge boüilli, puis aprés des criblures de bled, ou d'autre grain, tel qu'on le juge à propos. Voilà la maniere dont on les nourrit jusqu'a la Mi-Octobre, qui est le tems qu'on en prend autant qu'on le souhaite, pour les engraisser tout autrement qu'ils ne le peuvent pas devenir dans la Basse-cour.

Comme il faut engraisser les Oyes.

Lors donc, que les Oysons sont venus jusqu'à la Mi-Octobre, on fait choix de ceux qu'on veut destiner à cette œuvre ; & pour y réüssir, on les plume entre les jambes, puis on les enferme dans un lieu fort étroit & ténébreux, afin que ne pouvant être beaucoup dans le mouvement, la substance de leur nourriture ne se dissipe point par-trop, & se convertisse par conséquent en un aliment qui les engraisse ; & si l'on n'a point de lieu chez soy assez obscur pour y mettre ces Oyes, il faut leur crever les yeux, cela ne les empêche pas de manger ny de boire, pourvû qu'on les ait accoutumé une seule fois à prendre la nourriture où elle est.

Ce lieu choisi pour engraisser les Oyes, sera chaud, à cause que le froid qui subtilise ordinairement la substance de la nourriture qu'on prend, fait qu'elle se convertit plûtôt en chair qu'en graisse.

Ces animaux, quoy que fort sales, veulent être toûjours tenus fort proprement, & c'est, même, un soin qu'il faut se donner, si l'on veut qu'ils engraissent vitement.

Et pour leur nourriture, dont on ne les laisse jamais chomer, on leur donne ou du millet, ou de l'avoine boüillie dans de l'eau : il y a des gens, avec cette nourriture, qui leur broyent encore du charbon qu'ils leur mettent à part ; cela, disent-ils, leur aiguise l'appetit, & les oblige à manger plus souvent, & par conséquent à engraisser plûtôt.

C'est assez de quinze jours, ou trois semaines en cet état, pour faire engraisser les jeunes Oyes ; pour les vieux il leur faut un mois.

REMARQUES.

Les Oyes vieux & jeunes seront conduits au pâturage avec les Dindes, & seront traitez de la même maniere, & barboteront dans l'eau aprés cela, tant qu'il leur plaira.

Quelque-temps aprés que les petits Oysons seront éclos, on les mettra dans quelque pré, ou en quelqu'autre endroit bien-herbu, pour les y apprendre à manger.

Leur toit sera celuy dont j'ay parlé au Chapitre second, page 7. & pour les œufs, que cette Volaille rendra en abondance, étant gouvernée comme j'ay dit cy-dessus, ils seront amassez fort soigneusement, pour servir à l'usage du ménage.

CHAPITRE VIII.

Des Canes.

LEs Canes ne sont pas une Volaille qu'il faille oublier dans une basse-cour, soit à cause de leur plume qu'on mêle avec celle des Oyes pour faire des lits, soit par raport aux œufs qu'elles rendent en tres-grande abondance, & qui servent beaucoup pour la nourriture de la maison ; soit enfin à cause de sa chair, qui est un mets qui flate extrémement le goût, lors qu'il est servi en saison.

Cette espéce de Volaille sympathise assez avec les Oyes ; à la difference neanmoins, que

que les Canes vivent plus sur l'eau que sur terre, & que les Oyes se plaisent plus à pâturer qu'à barboter : c'est pourquoy où l'eau n'est pas commune, qu'on ne songe point à y élever des Canes.

Il n'y a point d'autre choix à faire pour les Canes, que de prendre toûjours les plus grosses ; la couleur ne contribuant en rien à leur bonté.

Un Canard aura huit ou dix Canes, & ce nombre luy suffira pour l'exercer.

Cette Volaille sera gouvernée comme les autres, tant à l'égard de la nourriture que de la maniere de les élever.

On les garentira du Renard autant qu'on pourra, en les obligeant par la nourriture qu'on leur jettera de tems-en-tems, de ne point trop s'écarter : Je n'en sçay point d'autre moyen.

Même soin de les enfermer le soir, & de leur ouvrir le matin la porte de leur toit pour les en faire sortir, sera observé tout-comme aux Poules communes.

De la Ponte des Canes.

Cette Volaille commence ordinairement sa Ponte au mois de Mars, & continuë ainsi de jour-en-jour jusqu'à la fin du mois de May.

Pendant ce tems-là les Canes ne sortiront point du toit qu'elles n'ayent rendu leurs œufs, étant fort en danger de les égarer si l'on n'y prend garde.

De la Couvée des Canes.

Les Canes ont coûtume de couver sur la fin du mois de Mars, & celles qui viennent de ces prémieres couvées sont toûjours les meilleures, à cause que les chaleurs de l'Eté contribuent beaucoup à les faire croître ; au lieu que celles qui naissent tard, ne deviennent pas si fortes, à cause du froid qui les attrape encore toutes jeunes.

La maniere de faire couver ces animaux, est pareille à celle dont j'ay parlé dans le Chapitre des Oyes ; il n'y a rien à y observer davantage.

Ce sera toûjours une Poule qui les couvera, à cause de sa maniere aisée à les conduire, & de son affection à les garder tant que les petits Canetons la quittent pour aller sur l'eau, où cette mere les côtoye encore long-tems ; & la raison de cela, c'est que la Cane, par l'inclination qu'elle a naturellement pour l'eau, ne pouvant pas s'empêcher de tems-en-tems d'y aller barboter, est sujette à refroidir ses œufs, qu'elle est obligée de quitter pour cela, & de laisser morfondre ses petits lors-qu'ils sont éclos, pour les conduire trop tôt dans l'eau avec elle ; outre que la Cane ne sçauroit embrasser qu'une demi-douzaine d'œufs, au lieu qu'une Poule en couve jusqu'à treize.

Ces œufs demeureront un mois sous telle Volaille que ce soit qui les couve.

On élevera les petits Canetons tout comme les Poullins : ainsi qui sçaura l'art de nourrir, élever & multiplier les Volailles dont j'ay déja traité, ne pourra manquer de réüssir en celle-cy.

Les maladies sont expliquées assez au long au Chapitre des Poules, pag. 45. & suivantes, pour faire qu'on y ait recours, au cas qu'il leur en survienne quelques-unes.

Celle qui aura soin de gouverner ces petits animaux, se donnera de garde de les laisser sortir de plus de trois semaines aprés qu'ils auront été éclos, les tenant toûjours enfermez dans une chambre, où la nourriture & l'eau ne leur manqueront pas.

Cette même gouvernante soignera que les jeunes Canards ne se mêlent point trop avec les vieux, pour les raisons que j'en ay dites au Chapitre des Oyes.

Voilà tout ce qu'on peut obſerver pour élever des Canes, qui nous dédommagent toûjours de nos peines, par le grand profit qu'elles nous rendent.

CHAPITRE IX.

Des Pigeons.

LE Colombier bâti de la maniere que j'ay marqué cy-devant, pourra en ſureté renfermer autant de Pigeons qu'il ſera capable d'en contenir; il ne reſte donc plus qu'à le peupler: diſons comme cela ſe pratique.

De la maniere de peupler le Colombier, & du choix qu'on doit faire des Pigeons.

C'eſt peu de choſe d'avoir édifié un beau Colombier, ſi l'on ne ſçait le garnir de Pigeons; & le prémier point eſſentiel à quoy l'on prend garde pour y reüſſir, c'eſt d'en ſçavoir faire un bon choix.

Quant à la couleur, d'abord les blancs ne ſont pas tant eſtimez que les autres, pour deux raiſons: la prémiere, parce qu'ils ſont moins féconds; & la ſeconde, parce qu'ils ſont plus en danger que les autres, d'être attrapez des Oiſeaux de proye.

La marque d'un bon Pigeon, eſt le gris tirant ſur la cendre & le noir; & il montre ordinairement ſa fecondité par la rougeur de ſes yeux & de ſes pieds, & par ce jaune de couleur d'or dont ſon cou eſt environné.

Il y a des Pigeons qu'on appelle Patez, qui ſont beaucoup plus gros que ceux dont je parle icy, & bien plus féconds: On leur donneroit auſſi volontiers la préference dans le Colombier, n'étoit la trop grande dépenſe qu'on ſeroit obligé de faire pour les nourrir; & comme le point eſſentiel de l'Oeconomie eſt de mettre peu pour retirer beaucoup, on aime mieux pour cette raiſon ſe fournir de Pigeons qui coûtent peu à nourrir, que de s'en garnir de ceux, pour la proviſion deſquels on ne ſçauroit avoir trop de grain. Cependant, comme ces derniers ſont d'un naturel moins farouche que les prémiers, & qu'ils ne quittent pas ſi-tôt leur Colombier; on peut dans les commencemens faire un mélange de ces Pigeons, afin que par la multiplication des petits, que dans la ſuite ils feront, les nouveaux qui viendront tiennent de la nature de l'un & de l'autre.

Difference des Pigeons-Patez d'avec les autres.

Les Pigeons-Patez, comme je viens déja de dire, ne s'écartent pas tant que les autres, ils ſont plus gros, rapportent davantage & ont la chair plus délicate; mais on achéte ces avantages toûjours plus qu'ils ne valent. Les communs, il eſt vray, ſont plus petits, ne couvent pas ſi ſouvent, & ne ſont jamais ſi dodus; ils ſe nourriſſent auſſi une partie du tems eux-mêmes, ſans qu'il en coûte rien à leur maître; & ſi ceux-là frapent davantage la vûë, ceux-cy ne demandent pas tant de ſoin.

Le Colombier, pour bien faire, ſera donc garni de cette eſpéce de Pigeons, ſi l'on veut, ou des communs ſeulement, comme cela s'eſt pratiqué en bien des endroits où la réüſſite a été heureuſe.

Du tems auquel on doit peupler le Colombier.

Il n'y a que deux saisons où on le peut faire ; la prémiere & la meilleure, est le mois de May, d'autant que ces prémiers Pigeons se fortifians beaucoup durant l'Hyver, se trouvent en état d'apporter bien-tot du profit : & la seconde, est au mois d'Aoust, parce qu'en ce tems-là, il y a quantité de Pigeonneaux bien nourris, à cause du grain que leur pere & mere leur apportent en abondance des moissons qui ont été faites.

Du nombre qu'il faut de Pigeons pour peupler d'abord le Colombier.

Plus ou moins le Colombier sera grand, plus ou moins faudra-t il de Pigeons pour le garnir dans le commencement ; mais pour l'ordinaire, on y en met d'abord quarante ou cinquante paires, qui suffiront, s'ils sont bien nourris, pour le rendre bien-tot peuplé ; au lieu que si on y en mettoit moins, on seroit trop long-temps à joüir du plaisir d'en manger des Pigeonneaux ; car on se donnera de garde d'en tirer aucuns du Colombier, qu'il ne soit presque garni comme il faut.

De l'âge des Pigeonneaux pour être mis au Colombier.

Mais comme ce n'est pas assez de choisir des Pigeons pour en peupler un Colombier, & qu'il est encore nécessaire de sçavoir à quel âge il les y faut jetter, la remarque que j'en vas faire, servira d'instruction là-dessus.

Ces jeunes Pigeons dont on veut se fournir, seront enlevez de dessous leur pere & mere, lorsque le duvet leur sera venu, qui est un peu auparavant que les grandes plumes des ailes leur soient crûës.

Prémierement, parce que si on les y mettoit plûtot, ils seroient en danger d'y mourir de faim, du moins la plus grande partie, à cause que tout autre que leur pere & mere ne sçauroit pas naturellement si bien l'art de leur donner leur nourriture ; en second lieu, c'est que si l'on attendoit que leurs plumes fussent tout-à-fait fortifiées, au lieu de s'accoutumer au nouveau Colombier, ils ne manqueroient guéres de prendre incontinent leur essor, pour retourner à leur prémiere demeure.

De ce qu'on doit observer lors qu'on a mis ces jeunes Pigeons dans le Colombier.

Lors donc, que ces jeunes Pigeons sont dans le Colombier, on les y tient enfermez pendant quinze jours, ou trois semaines, ayant soigné d'avoir, avec une coulisse, tenu close la fenêtre de ce Colombier.

Ces jeunes Pigeons, pris ainsi que je l'ay dit, de dessous leur pere & mere, afin qu'on ne s'y trompe pas, ne mangent pas encore seuls ; c'est ce qui fait qu'ils demandent encore de nous le soin de les abequer pendant quelque tems : & comme naturellement ces petits animaux ne bâillent point d'eux-mêmes, lorsqu'on leur présente de la nourriture, il faut donc, pour-lors, prendre la patience de leur ouvrir le bec, & leur mettant dedans cette nourriture, ou avec les doigts, ou avec un cornet, les obliger ainsi à la prendre, afin qu'ils ne meurent de faim ; & pour les accoutumer plûtot à manger eux-mêmes, on mêle parmi eux des petits Poulets, qui naturellement mangeant seuls, & sans l'aide de leur pere & mere, les invitent en becquetant devant eux le grain qu'on leur donne, d'en faire la même chose ; & c'est ce qui fait que dans peu la nature ne manque point de les rendre sçavans en cela.

On prendra auſſi la même peine pour leur donner à boire, que pour les faire manger.

De la nourriture des jeunes Pigeons dans le Colombier.

Ces jeunes Pigeons qui ſeront ainſi renfermez dans le Colombier, ſeront nourris de millet & de chenevis; par-fois on leur jettera quelques poignées de froment: & de temps-en-temps, ſur-tout, on n'oubliera pas de leur donner du cumin, comme un apas qui les attache pour toûjours à leur prémier Colombier. On ſe donne cette peine ordinairement pendant quinze jours, ou trois ſemaines tout au plus, qu'on voit qu'ils ſe repaiſſent eux-mêmes, & qu'ils font juger par-là qu'il eſt tems de leur donner la liberté, en leur ouvrant le Colombier, pour aller chercher à vivre plus loin.

Du jour & de l'heure qu'on doit, pour la prémiere fois, leur ouvrir le Colombier.

Aprés qu'on a remarqué que ces Pigeonnaux mangent d'eux-mêmes, ce n'eſt pas le tout que de leur ouvrir tout d'un coup le Colombier pour leur faire prendre l'eſſor; il eſt un certain temps, & une certaine heure, qu'il faut obſerver, pour faire que les Pigeons dés leur prémiere ſortie ne s'écartent point trop, en telle ſorte que connoiſſant encore peu leur gîte, ils pourroient n'y pas revenir, & ſe refugier dans d'autres Colombiers.

Pour donc éviter cet inconvénient, il faudra, lorſqu'on voudra leur donner la clef des champs, choiſir un jour obſcur & pluvieux, & ne leur ouvrir le Colombier que ſur les trois-heures aprés midy, afin que les Pigeons craignant naturellement d'être moüillez, ne s'éloignent jamais du Colombier par un tems nebuleux, & que ne leur permettant de ſortir que tard, l'heure de ſe coucher en arrive plûtôt, ce qui les oblige de ſe retirer; & l'experience nous fait voir tous les jours, que donnant ainſi la prémiere ſortie à ces animaux, ils ne font que voltiger autour du Colombier, comme s'ils n'avoient deſſein d'abord que de connoître l'air du païs; ce qui dure juſqu'à la nuit, qu'ils ſe renferment.

Cependant, on ne s'étonnera pas ſi dans les commencemens il y a quelques-uns de ces Pigeons qui s'égarent, car au bout de deux ou trois jours ils ne manqueront pas de revenir, dans le reſſouvenir qu'ils auront du bon traitement qu'on leur aura fait dans leur Colombier.

Il y en a qui pour éviter ce chagrin, leur attachent les maîtreſſes-plumes des aîles, avant que de leur permettre de ſortir, afin que ne volant que foiblement, ils ne puiſſent s'éloigner du Colombier, & que par conſéquent ils s'y habituent pour ne le plus quitter.

AVERTISSEMENT.

Pour bien laiſſer garnir le Colombier dans le commencement, on ne doit point la prémiere année y prendre aucuns Pigeonneaux, ainſi que de ceux de la volée du mois de Juillet de l'année ſuivante: aprés ce tems on pourra en vendre, & en manger à la maiſon, autant qu'on le jugera à propos.

Mieux les Pigeons ſont nourris dans le tems qu'ils ne trouvent plus rien à la Campagne, plus ils ſont gras, & rapportent davantage de profit.

Des tems auſquels on doit donner à manger aux Pigeons à la maiſon.

Il ſeroit auſſi inutile de leur donner à manger à la maiſon lors-qu'ils trouvent leur vie à la Campagne, qu'il leur ſeroit préjudiciable de ne leur en point donner, quand ils n'y rencontrent plus rien. C'eſt-pourquoy, pour ſçavoir les veritables ſaiſons auſquelles on doit faire l'un & négliger l'autre, je diray qu'il faut commencer à leur donner de la nourriture depuis la my-Novembre juſqu'à la fin preſque de Février, qui eſt le temps qu'on ſeme les menus grains; & depuis le commencement d'Avril juſqu'à la my-Juin, où pour-lors les Bleds les peuvent fournir de nourriture à la Campagne, juſqu'à ce qu'ils ſoit temps de recommencer à leur en jetter.

De la nourriture des Pigeons.

L'on nourrit ordinairement les Pigeons de féves, de criblures de Bled, d'Orge, ou d'Avoine. C'eſt ce qui fait qu'on n'oubira pas d'en faire une proviſion ſuffiſante pour les Pigeons qu'on eſtimera avoir.

Pendant les grandes gelées, on aura ſoin de leur jetter des Pepins de raiſin qui auront été cribiez, à cauſe que cela les empêche de pondre pendant ce tems, auquel tous les œufs ſeroient perdus, & les petits qu'ils pourroient produire, trop en danger de mourir, ne laiſſant pas que d'aider à leur nourriture. Ainſi, plus tard on leur en donnera, plus tard rendront-ils leurs œufs, & par conſequent donneront-ils des Pigeonnaux: la prudence de celui qui les gouverne doit agir là-dedans, en telle ſorte qu'il travaille d'avoir des Pigeonneaux dans une ſaiſon, où il croira qu'ils pourront s'élever ſans danger; le froid étant leur ennemi capital.

Du lieu où l'on doit donner à manger aux Pigeons, & du tems auquel on doit le faire.

Le lieu qu'on aura choiſi pour leur donner à manger, ſera uni, & tenu proprement: Et pour les obliger d'y venir, on les ſiffera en leur jettant de la nourriture: Ce ſignal ordinaire ne manquera pas de les y attirer tous.

Le matin, & le ſoir, ſeront les heures qu'on deſtinera pour leur donner à manger, & non jamais à midy, de-crainte de troubler le repos qu'ils ont coutûme de prendre à cette heure, ce repos leur eſtant eſſentiel pour leur aider à profiter de la nourriture qu'ils ont priſe.

Sur-tout, que ce ſoin ne manque point aux Pigeons; autrement, ils ſeroient contraints de quitter leur Colombier pour en aller chercher d'autres, où ils trouveroient plus de quoy vivre; ce qui ſeroit d'un grand préjudice pour un pere de famille.

Ces heures deſtinées pour leurs repas, ne ſeront point toûjours les mêmes, afin d'éviter que les Pigeons voiſins ne viennent pas dérober la nourriture des vôtres, ce qu'ils ne manqueroient point de faire, ſi elle leur étoit donnée à un tems préciſ

Secrets pour empêcher les Pigeons de quitter.

Il faut prendre la tête & les pieds d'un Boue châtré, qu'on mettra bien boüillir enſemble, juſqu'à ce que les os ſe ſeparent de la chair; puis on reprendra cette chair qu'on fera encore boüillir dans le même boüillon, juſqu'à ce qu'elle ſoit toute conſommée de cuire. Dans cette decoction fort épaiſſe, on broyera de la terre à Potier, dont toutes les pierres ſeront hors. On y mettra force ſel, de l'urine, de la veſſe, du fumier, du chenevis & du bled, ſi on le ſouhaite. Le tout

ſera paîtri enſemble, & réduit en une pâte, qu'on mettra par petits pains de la groſſeur des deux poings, ſecher au Soleil, ou au four, prenant garde de ne les point laiſſer brûler. Lorſque ces pains ſeront cuits, on les poſera en divers endroits dans le Colombier, & ils n'y ſeront pas plûtôt mis, que les Pigeons s'amuſeront à les becqueter; & y trouvant une certaine ſaveur qui leur plaît, il s'y attacheront ſi fort, qu'ils ne ſortiront aprés cela du Colombier qu'à regret.

D'autres prennent du ſel de la groſſeur du poing, qu'ils font candir, & qu'ils mettent apres dans le Colombier. D'autres ſe ſervent d'une tête de Chévre, qu'ils font bien boüillir dans l'eau avec du ſel, du cumin, du chenevis, & de l'urine, puis l'expoſent dans le Colombier, pour ſervir d'amuſement aux Pigeons. D'autres enfin, font frire du millet dans du miel, y ajoutant un peu d'eau pour le garder de bruler; cet apprêt eſt un appas pour eux, qui leur fait tant prendre en affection leur gîte ordinaire, que bien loin de l'abandonner, ils y attirent encore les Pigeons étrangers.

Du ſoin qu'on doit prendre à nettoyer le Colombier.

Il n'y a gueres d'animaux qui veuillent être tenus plus proprement que les Pigeons, c'eſt-pourquoy on ne ſera point pareſſeux de nettoyer le Colombier tous les mois: le fumier qu'on en ôtera ſera remué le plus doucement qu'il ſera poſſible, crainte que la pouſſiére qu'on dit être préjudiciable à la production des Pigeonneaux, ne vole en trop grande abondance ſur les œufs qui ſont dans les nids; car on doit préſumer que lors-qu'on fait cet exercice, les Pigeons ne ſe tiennent point dans le Colombier, & laiſſent par conſéquent leurs œufs tout à découvert. C'eſt ce qui fait auſſi qu'il faut ſe preſſer, quand on le nettoye, crainte que ces œufs ne ſe refroidiſſent.

On n'oublira point auſſi d'ôter toutes les ſaletez qu'il y aura dans les nids, toutes les fois qu'on y prendra les Pigeonnaux qui ſeront dedans.

On jettera dehors tous les Pigeons qu'on y trouvera morts, ou languiſſans, crainte qu'il ne s'y engendre une puanteur capable d'en infecter tout le reſte.

On trouve quelquefois des Pigeonnaux qui ſont tombez de leurs nids, & pour lors il faut les ramaſſer pour les y remettre, ſans en eſperer néanmoins bonne iſſuë, le Pigeon, naturellement, abandonnant ſes petits, lors qu'on les a maniez. Ainſi l'on ſe donnera de garde (j'entens quand ils ſont dans leurs nids) de cette curioſité dangereuſe.

Des moyens de préſerver les Pigeons de maladies.

Le Pigeon a l'odorat fin, & ſon ſang ne ſe purifie jamais mieux, que lorſque par les canaux ordinaires, il reçoit quelque fumée de bonne odeur: c'eſt la raiſon pour laquelle bien ſouvent on parfume leur Colombier.

Ce parfum qu'on y brûle eſt compoſé, tantôt d'Encens, de Benjoin, ou de Storax; ou bien on y fait fumer des herbes odoriferantes, comme du thim, de la lavande, du romarin, & par fois du bois de genévre, & tant d'autres choſes qu'on ſçait avoir de l'odeur, & dont il eſt inutile de faire un détail.

De la maniere de purger le Colombier des vieux Pigeons.

Tout vieillit avec le temps, & telle choſe apporte du profit dans ſon commencement, qui ſur ſa fin n'eſt plus propre qu'à nuire. Telle eſt la nature du Pigeon, qui donne des fruits dans ſon jeune âge, & qui lors qu'il eſt vieux, empêche les autres d'en donner, ou les détruit lors qu'il les a mis au jour. Il faut, donc, éviter ce mal en purgeant le Colombier de cette mauvaiſe engeance. On

On y réüssit de plusieurs manieres; mais ne m'arrêtant icy qu'à la plus aisée, je passeray les autres sous silence.

L'âge des Pigeons va jusqu'à huit ans, mais ils n'ont que les quatre prémieres années de fecondes; pour les autres elles ne valent rien: si bien que lors qu'un Pigeon a passé quatre ans, il ne se rend plus bon qu'à détruire le profit qu'apportent ceux qui sont plus jeunes. La difficulté est de les connoître, & pour y parvenir, je croy qu'il n'y en a point de plus assuré moyen que celuy que je vais décrire.

Dès le commencement qu'on met des Pigeons dans un Colombier pour le garnir, il faut songer, en les y jettant, de leur couper à chacun, avec des cizeaux, l'extremité d'une des griffes seulement, & marquer le tems auquel on le fait; puis l'année suivante à pareil tems, lorsque les Pigeons sont tous retirez dans le Colombier, deux hommes, aprés que tout y a été fermé, & qu'on n'y voit plus goute, s'y introduisent sans bruit avec une lanterne sourde, qui ne donne de la lueur qu'autant qu'il en faut pour visiter un nid. L'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer l'autre, qui prend généralement tous les Pigeons dans leurs nids, sans en oublier aucun, pour leur couper une seconde fois l'extremité d'une griffe d'un autre pied; & ainsi successivement tous les ans, jusqu'à ce qu'on les ait marqué quatre fois, sans craindre que cette visite épouvante les Pigeons dans le Colombier pour n'y plus r'entrer.

La quatriéme année passée, on entre dans le Colombier de la même maniere que j'ay dit, sinon qu'on porte encore avec soy deux cages, qu'on jugera suffisantes pour pouvoir contenir tous les Pigeons de ce Colombier: dans l'une seront mis tous les Pigeons qui auront quatre marques, pour ensuite être envoyez au marché, ou a la cuisine; & dans l'autre, ceux qu'on connoitra par ces marques ne pas encore avoir atteint l'âge de quatre ans, pour aprés être lâchez dans le Colombier, comme ceux qui sont reservez pour le tenir toûjours garni.

Il semble que ce soin paroisse extrémement difficile à pratiquer, mais on se trompe, on ne l'aura pas plutôt pris une prémiere année, qu'on s'en acquittera la'seconde avec plaisir, & toûjours de plus en plus, sur-tout, lors qu'avec le tems, on remarquera la grande abondance de Pigeons, que cela apportera au Colombier.

Traité des Pigeons privez.

Les Pigeons Privez, ou autrement dit, Patez, ne different en rien des autres, quant à la nourriture, mais bien à l'égard de leur grosseur, & de leur fécondité.

Féconds beaucoup plus que les communs, parce qu'ils donnent presque tous les mois de l'année, des petits qui arrivent a une heureuse fin, malgré la rigueur des hyvers, lors-qu'ils sont bien conservez.

Ces sortes de Pigeons sont sujets à avoir des plumes qui leur couvrent les jambes, & qui leur descendent jusques sur leurs pieds. Cet ornement est préjudiciable, à cause que souvent ces Pigeons reviennent à leur gite les plumes chargées de fange, & toutes imbües d'eau; & se mettant en cet état sur leurs œufs, ils les refroidissent, ou les jettent hors de leurs nids, ce qui rend leur ponte inutile; mais ce défaut est bien-tôt corrigé par le moyen des cizeaux.

De leur Voliere.

Le lieu où on les logera, s'apellera plûtôt une Voliere qu'un Colombier, à cause des Pigeons qu'on n'y sçauroit avoir qu'en petite quantité.

On

On bâtira cette Voliere en un endroit où le chaud, ou le froid, ne ſe faſſe point trop reſſentir; elle ſera claire, & aura ſes jours du côté du Levant, ou du Midy.

On leur donnera la liberté tout comme aux autres, ſans craindre qu'ils s'écartent de beaucoup de la cour.

Plus ils ſont nourris, moins ils ſortent, & conſéquemment deviennent plus fertiles.

Pour leurs nids, ils ne differeront en rien de ceux du Colombier; on en laiſſe pourtant la conſtruction à la fantaiſie des perſonnes qui ſouhaiteront élever de ces animaux.

OBSERVATIONS.

Qu'on obſerve, ſur tout lors-qu'ils couvent pendant l'hyver, de ne les point laiſſer ſans eau dans leur Voliere.

Cette eau ſera viſitée ſouvent, pour la renouveller, à cauſe du froid qui la pourroit glacer, & des vilenies, qui tombant dedans, la rendroient puante.

On balliera ſouvent cette Voliere, & les nids qui ſeront dedans ſeront nettoyez de-même, pour en ôter enſuite tout le fumier, afin qu'étant parfumée de tems-en-tems, les Pigeons n'y contractent aucune maladie.

De leur Ponte.

Quoy-que pour montrer la fécondité des Pigeons privez, j'aye dit qu'ils engendrent des petits pendant l'Hyver même, cependant il faut obſerver qu'on ne tient rien, ſi l'on n'y donne des ſoins tous particuliers.

Lors donc, qu'on en voudra avoir en cette ſaiſon, on en choiſira quelques paires de ceux qu'on aura remarquez qui ſe ſeront le plus repoſez, puis on les enfermera en un petit endroit qui ſoit chaud, & où ils ne reſpireront qu'un air modéré.

Là-dedans on ne les laiſſera point manquer de nourriture, qui ſera, ordinairement, de l'avoine, de la veſſe, ou du chenevis bien ſouvent afin de les échauffer; & proche d'eux, on aura ſoin de leur tenir de l'eau qui ſoit claire, & qu'on viſitera de tems-en-tems, crainte qu'elle ne géle. Aprés ces petits ſoins donnez, nous voyons que le ſuccés que nous en eſperons, répond toûjours à nôtre attente.

De la maniére d'engraiſſer les Pigeonneaux.

L'inſtruction que voicy (afin qu'on ne s'y trompe pas) ne regarde que les Pigeonneaux des Pigeons privez, qui étant bien-gras, peuvent ſervir d'un mets ſur les tables les plus délicates.

Pour parvenir à ce point, on ſçaura d'abord qu'il faut que ces petits animaux ſoient deja un peu forts, mais auſſi ne point attendre juſqu'à ce qu'ils puiſſent voler.

En cet état, on leur arrache les groſſes plumes des aîles, pour les obliger de ne point quitter le nid; ou bien on leur y attache les pieds, ou faiſant autrement on leur brûle les os des jambes; ce qui ſemble être contraire à la production de l'effet que nous en attendons: cependant nous voyons tous les jours par experience, qu'il faut bien que cette douleur ne leur ſoit pas ſenſible juſqu'au point de les incommoder, puiſque tout eſtropiez qu'ils ſont, ils engraiſſent à vûë d'œil, & en peu de tems: Et même, de ces trois moyens que je viens de donner, on choiſira ce dernier pour le meilleur, à cauſe que leur faiſant oublier par ces opérations, cet inſtinct qui les pouſſe naturellement à vouloir s'envoler lors qu'ils ſe ſentent aſſez de force

pour

pour cela, ils ne ſongent plus qu'à manger, & la ſubſtance de la nourriture qu'ils prennent pour-lors n'etant point diſſipée par le moyen d'aucun mouvement; cette ſubſtance, dis-je, ſe convertiſſant en graiſſe, fait que les Pigeonneaux deviennent bien-tot en l'état que nous les ſouhaitons; & s'il eſt dit que le dernier de ces moyens eſt le meilleur, c'eſt parce qu'il leur ôte tout eſpoir de pouvoir jamais quitter le nid : au lieu qu'eſperant malgré les deux prémiers, de recouvrer avec le tems, & leurs plumes, & leur liberte, ces petits animaux, pour ainſi dire, s'inquietent & ſe tourmentent, ce qui eſt un obſtacle qui recule de beaucoup le fruit qu'on attend des ſoins qu'on prendra à les engraiſſer.

CHAPITRE X.

Des Paons.

DE tous les Animaux qui volent en l'air, on peut dire qu'il n'y en a point de plus beau que le Paon; & il ſemble que ce ſoit auſſi pour cette raiſon que Junon l'ait choiſi entre tous les oiſeaux pour être le ſien. Eſt-il rien auſſi qui frape davantage les yeux, que les diverſes couleurs de ſes plumes? Sa chair eſt fort agréable au goût; & enfin tant d'autres qualitez dont il eſt rempli, le rendent ſi recommandable que je n'ay pas crû devoir l'oublier, pour ne luy pas donner un lieu dans nôtre Maiſon de Campagne.

Comme le Paon n'eſt pas du tout une choſe eſſentielle à l'œconomie, je n'en limiteray point icy le nombre; la volonté de ceux qui voudront en nourrir en décidera; J'avertis ſeulement, qu'un mâle peut ſuffire à cinq ou ſix femelles.

De l'âge des Paons.

L'avantage qu'on a de nourrir ces animaux, c'eſt qu'ils nous donnent long-tems le plaiſir de les voir; les mâles vivent ordinairement vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins à la vérité. Je n'ay que faire de rien dire de la diverſité de leur plumage, étant un pur ouvrage de la nature.

De la nature du Paon.

On compte de deux ſortes de Paons; l'un qu'on apelle privé, & l'autre qui eſt plus ſauvage : le prémier eſt toûjours préferable au ſecond, étant plus domeſtique, & moins farouche. Ce n'eſt pas qu'il faille ny pour l'un ny pour l'autre ſe mettre en peine de leur bâtir un endroit pour les coucher, n'aimant le plus ſouvent qu'à ſe hucher au clair de la Lune; ils ſupportent tous deux également & le froid & le chaud, déchargeant par-là celuy qui en veut nourrir, du ſoin de les tenir renfermez.

Des Paonnes.

Les Paonnes ne pondent jamais qu'elles n'ayent trois ans, & ſont fort ſujettes à égarer leurs œufs, ſi l'on n'a ſoin de les ramaſſer. Leur ponte eſt de dix, & rien davantage; & elles ne la commencent ordinairement qu'à la fin du mois d'Avril, ou au commencement de May : & qu'on ſoit averti, que du moment qu'elles ont pondu leur prémier œuf, elles ne ceſſent point de jour-en-jour, qu'elles n'ayent achevé. Ainſi, qu'on ſoigne pendant ces dix jours-là, à épier où elles vont pondre.

De l'art de les mettre couver.

Je laiſſe les Paonnes ſauvages à couver où bon leur ſemblera, puiſqu'on n'eſt pas maître de le leur faire faire où l'on voudroit; & je ne prétens parler icy que de la maniére de mettre couver celles qui ſont plus domeſtiques.

Leurs œufs ayant donc été ſoigneuſement ramaſſez, peu de tems aprés qu'elle a pondu, la Paonne ſe dérobe de la vûë pendant quelques jours, ce qu'on aura ſoin de remarquer.

Lorſque la faim la preſſe, elle ne manque point de venir prendre une fois le jour de la nourriture à l'endroit où l'on a coutume de luy en donner; c'eſt là pour-lors qu'il faut la veiller, & ſi-tôt qu'on l'y verra arriver, on luy donnera le tems de manger, juſqu'à ce qu'il luy prenne envie de s'en retourner, ce qu'elle fera comme en cachette. Ceux qui la veilleront n'oublîront pas de la ſuivre de loin, tant que leur vûë pourra s'y étendre.

Ayant enfin trouvé l'endroit où elle couve, on a des pieux tout préparez pour environner ce lieu, & y faire une clôture ſuffiſante, pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille troubler dans ſon ouvrage.

La couvée de la Paonne eſt ordinairement de cinq œufs; & tandis qu'elle couve, on ne fera que la viſiter de l'œil & de fort loin, autrement cela la rebuteroit; & quelque attachée, même, qu'elle pût être à ſon ouvrage, elle l'abandonneroit ſans doute, pour n'y plus revenir. Ainſi il faut avoir patience juſqu'à la fin.

Un mois de tems acquittera de cette vigilance celuy ou celle qui s'en chargera, car il ne faut que ce tems pour luy faire éclore ſes petits.

Dans l'endroit où elle à coûtume de venir manger, il ne faut jamais manquer d'y jetter de la nourriture à l'heure à-peu-prés qu'on ſçait que cette Paonne a coutume d'y venir la prendre, autrement cela ſeroit préjudiciable aux œufs qu'elle couve, étant à craindre qu'elle ne les quittât à moitié couvez.

Si néanmoins cela arrivoit, il ne faudroit point s'étonner pour cela, car la Paonne recommenceroit auſſi-tôt de pondre, & couveroit pour une ſeconde fois ſes œufs fort heureuſement; mais c'eſt que cette ſeconde couvée ne vaut jamais la prémiere, à cauſe que les petits Paons attrapent trop-tôt l'Hyver, qui les empêche de devenir ny ſi beaux, ny ſi gros que ceux qui ſont des prémiers éclos. Et quoy que ces animaux ſoient ſauvages, cependant il eſt facile de leur faire prendre leurs repas, leur coûtume étant de ſortir de leur nid en volant, & de s'élever aſſez haut pour paſſer la haye qui ne les tient renfermez, que pour les garentir de tout ce qui leur peut nuire.

OBSERVATIONS.

La Paonne eſt telle, qu'elle ne fait jamais éclore tous ſes petits à la fois; & ſon impatience eſt ſi grande, qu'elle quitte facilement les œufs qui ne ſont pas éclos, pour vîtement conduire les petits Paons qui ſont nés; c'eſt pourquoy, crainte que les œufs qui n'ont point encore produit de petits ne ſoient perdus, & pour achever de donner l'être aux Paons qui y ſont renfermez, on épiera le tems que la Paonne laiſſe ſon nid pour aller promener ſes petits, & ſi-tôt qu'elle en ſera dehors, on ne manquera point de luy enlever le reſte de ſes œufs, qu'on ira porter adroitement ſous une Poule qui couvera, ou ſous une Dinde; & au cas qu'on n'aye ny l'une ny l'autre, voicy pour-lors ce qu'on fait. On prend ces œufs, qu'on poſe doucement dans un panier remply de fines plumes, & aprés les avoir couverts de laine, ou de quelqu'autre choſe ſemblable, on met ce panier dans un four qui ſera

encore

encore modérément chaud, & dans cet état les petits Paons s'achévent d'éclore, à quoy il faut veiller de tems-en-tems.

Si-tôt que ces petits animaux auront quitté leur coque, on ne les donnera pas d'abord à leur mere, mais ce ſera peu de jours aprés.

Il y a une choſe à obſerver, qui eſt que jamais la Paonne, aprés avoir couvé, ne retourne coucher dans ſon nid. Une have, un buiſſon qui ſeront prés du logis, ſont les lieux ordinaires où cette mere prend ſon gite pour la nuit ; mais comme en un tel endroit elle n'eſt point à couvert des injures que luy peuvent faire d'autres animaux qui ſont ſes ennemis, & qu'il eſt abſolument néceſſaire d'éviter, on veillera le ſoir où cette mere va giter, & l'ayant remarqué, on environnera ce gite de quelque choſe, qui la puiſſe mettre hors d'atteinte d'un tel danger ; & ce ſoin ſe prendra pendant quatre ou cinq jours, que la Paonne commence à accoûtumer ſes petits de hucher ſur les Arbres ; & l'on ſçaura, afin qu'on ne s'y trompe pas, que la Paonne, pendant ces cinq jours, ne couche jamais deux fois en un même endroit : ainſi à meſure qu'elle en change, on doit avoir ſoin de la ſuivre, pour la garantir du peril, comme j'ay dit cy-deſſus.

Et ce qui eſt admirable dans ces Animaux, c'eſt que les prémiers jours, reconnoiſſant que ces petits ſont encore trop foibles pour monter come eux ſur ces arbres, ils les prennent ſur leur dos l'un aprés l'autre, & les y portent eux-mêmes ; puis le matin venu, la mere ſautant de ce gîte en bas, oblige ainſi ſes petits de la ſuivre.

C'eſt de cette maniére, qu'à meſure que les petits Paons ſe fortifient, ils les enhardiſſent de monter de branche en branche ; & que devenus enfin tout-à-fait forts, ils ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands.

La nourriture de ces animaux ſera celle qu'on donnera à toutes les Volailles de la Baſſe-cour, ſans aucune diſtinction, ny des heures pour la leur donner, ny de l'endroit pour la leur jetter.

On ſe ſouviendra que j'ay dit, que les Paonnes rendoient juſqu'à dix œufs, & qu'elles n'en couvoient que cinq, dont les cinq autres reſtoient. Si l'on eſt en peine de ce qu'on en fera, crainte qu'ils ne ſoient perdus, on n'aura qu'à les manger ; ou bien on les donnera à éclore à une Dinde qui pourra en embraſſer juſqu'à douze, ou à une Poule ſous laquelle on n'en mettra que cinq : ces deux Volailles les conduiront également bien à leur fin, juſqu'a ce qu'ils puiſſent s'envoler avec les autres.

CHAPITRE XI.

Des Cailles.

IL ſemble que ce ne ſoit icy qu'un amuſement pour un homme œconome, que de luy propoſer des Cailles à mettre en Cage ; mais le profit que j'en ay vû retirer ſans beaucoup de dépenſe, fait que je ne juge pas inutile d'en parler icy.

Je ſupoſe qu'un Pere de famille ſçache les ruſes de prendre des Cailles au Filet, il peut ſe donner ce plaiſir à tems perdu, & devenu fort habile à tendre ces ſortes de Piéges, apporter toutes les fois beaucoup de ces oiſeaux, dont on ne laiſſe pas de faire de l'argent raiſonablement, lors ſur-tout, qu'elles ſont graſſes.

Ce n'eſt qu'en ce ſeul ſoin de les engraiſſer, que dépend tout le profit qu'on en peut tirer ; on en vient à bout fort aiſément, & voicy tout ce qu'il y a à obſerver.

Si-tôt que la ſaiſon propre de prendre les Cailles eſt arrivée, on ſoignera d'a-

bord d'avoir des Cages toutes prêtes pour les y mettre: ces Cages ſeront baſſes & couvertes de toile, crainte que ces Oiſeaux qui vont toûjours ſautant, ne ſe bleſſent la tête; & ils n'y ſeront pas plûtôt renfermez, qu'on ne leur y épargnera pas la nourriture.

Pour bien réüſſir dans cette entrepriſe, on leur donnera deux fois le jour du millet, ou du froment pur, avec de l'eau, dont on ne les laiſſera pas chomer, & qu'on ſoignera de tenir toûjours nette, crainte qu'elle ne ſe corrompe, ce qui ſeroit préjudiciable aux Cailles.

Pour la même raiſon, on ſouffrira le moins qu'on pourra de ſaletez dans leur Cage.

Et enfin, aprés qu'elles auront été nourries, & entretenües ainſi, juſqu'à ce qu'on remarque que ces Cailles ſoient graſſes, on les deſtinera, ou pour les envoyer vendre dans le tems qu'elles ſeront rares, pour en tirer plus d'argent, ou pour en ſervir ſur la table, autant que quelque belle occaſion le demandera.

CHAPITRE XII.

Des Abeilles.

CE que je vas dire icy de l'origine des Abeilles, ne paſſera que pour une digreſſion, que le Lecteur ne ſera peut-être pas fâché de lire, plus par curioſité qu'autrement.

De l'origine des Abeilles.

FABLE.

Dans la Theſſalie, autrefois vivoit un Berger nommé Ariſtée, fils du Dieu Apollon & de la Nymphe Cyrenes; il avoit coûtume de mener paître ſes troupeaux dans les aimables Plaines du Tempé, que le Fleuve Penée arroſoit de ſes eaux. Ce Berger quitta ce ſéjour, par le chagrin qu'il eut d'avoir perdu ſes Abeilles, & s'alla repoſer tout mélancholique à l'embouchure de ce Fleuve.

La perte de ces petits animaux luy cauſoit tant d'ennuis, qu'il ne ſçavoit à qui s'en prendre; il pleuroit, il gémiſſoit, & en reſſentoit une douleur ſi vive, qu'aprés pluſieurs ſoûpirs pouſſez, il luy vint en penſée de s'adreſſer à ſa mere, en des termes qui ſembloient l'accuſer de la mort de ſes Abeilles.

Que n'accuſe-t-on pas quand on fait quelque perte?
On n'épargne perſonne, on s'en prend juſqu'aux Dieux.
Ariſtée eſt chagrin, ſon ſort le déconcerte,
Il devient à l'inſtant à ſoy-même ennuyeux.

Cyrenes qui étoit au fond de l'eau, environnée de pluſieurs Nymphes, entendit ſa voix, à laquelle elle ne fit aucune attention pour la prémiere fois; mais les plaintes d'Ariſtée ſon fils venant une ſeconde fois juſqu'à ſes oreilles, les Nymphes qui l'accompagnoient en demeurerent toutes étonnées, & une d'entre-elles ſe levant de deſſus ſon ſiége, mit la tête hors de l'eau pour apprendre qui c'étoit, & reconnoiſſant ce Berger: Helas! Cyrenes ma ſœur, s'écria-t-elle, helas! ce n'eſt pas ſans ſujet que nous avons conçû de l'effroy de tant de plaintes, viens vers moy,

moy, & tu verras ton fils, cet unique objet de ton amour, arrêté sur le bord de ce Fleuve ; tu l'y verras répandre des larmes, & te traiter comme si tu étois une mere la plus impitoyable qui ait jamais été. A ces mots cette mere frapée d'étonnement, ordonna qu'on l'amenât prés d'elle ; & pour luy ouvrir un passage, elle commanda aux eaux de se retirer.

Soyez calmes, dit-elle aux Ondes,
Suspendez vôtre cours, & m'ouvrez un chemin ;
Mon fils pour sçavoir son destin,
Vient dans ces retraites profondes,
Porter ses pas incessamment :
Ouvrez vous, c'est moy qui l'ordonne.
A ces mots toute l'eau bouillonne,
Et deux remparts se font du liquide Element.

Si-tôt qu'elle eût parlé, elle fut obéïe, & Aristée commençant de se mettre dans le chemin qu'on luy avoit tracé, admiroit de tous côtez la maison de sa mere, où il ne fut pas plûtôt entré, qu'aprés luy avoir demandé qu'elle étoit la cause de ses larmes, elle luy marqua la joye qu'elle avoit de le voir, par tous les endroits qu'une Nymphe telle que Cyrenes étoit en pouvoir de le faire. Et comme on luy servoit à boire dans le magnifique repas qu'on luy avoit préparé, cette mere s'adressant à son fils, luy dit : Prens, mon fils, prens cette Coupe pleine de vin, & rends avec moy, graces à l'Ocean des honneurs qui luy sont dûs.

Le Ciel veut souvent qu'on l'appelle,
Si l'on en attend des faveurs :
Et nul ne fut jadis de la race immortelle,
Qui pour donner chacun les leurs,
Pleins de gloire, piqué d'honneurs,
Ne voulût avoir sa chandelle.

A peine eut-elle tenu ce langage, qu'elle se met elle même en priére : elle n'oublie rien des cérémonies qui peuvent contribuer à l'efficace de sa demande ; & aprés avoir imploré la puissance du Dieu des eaux, & des Nymphes ses Sœurs, elle retourna les yeux sur son fils.

Puis d'un ton aussi doux que tendre,
Cette Mere se fait entendre ;
Son cœur se fait voir par ses yeux,
Et sa bouche d'accord avecque tous les deux,
Pour le consoler davantage,
Luy tint ce langage.

Tu sçauras, mon fils, que non loin de ces lieux il y a un Devin qu'on appelle Protée ; il est admirable en tout ce qu'il fait, & il n'est icy ny Dieux ny Nymphes qui ne se faſſent un plaisir de luy faire honneur, à cause des vastes connoissances qu'il a des choses qui sont, qui ont été, & qui seront ; c'est un don qu'il tient de Neptune, dont il garde tous les troupeaux, & c'est luy qu'il faut que tu surprennes ; c'est luy, mon fils, que tu dois enchaîner, si tu veux être instruit de la cause de ton mal, & y trouver un remède infaillible ; les priéres n'ont aucun pouvoir sur son esprit, & ce n'est que par la force qu'on arrache de luy tout ce qu'on veut en apprendre : je seray moy-même la guide qui te conduiray dans sa de-

meure; & pour favoriſer ton entrepriſe, je choiſiray l'heure où il eſt le plus facile à ſurprendre, qui eſt ſur le midy qu'il ſe retire dans ſon antre, pour calmer par le ſommeil la fatigue qu'il s'eſt donnée à veiller ſur tous ſes troupeaux; prens garde ſur tout de ne le point laiſſer aller lorſque tu le tiendras dans tes liens, ſous quelque figure affreuſe qu'il ſe puiſſe offrir à tes yeux; mais au contraire tiens-l'y reſſerré de plus en plus, juſqu'à ce qu'il reprenne ſa prémiere forme, les yeux toûjours fermez par le ſommeil.

Elle dit, & comme un myſtére
Qui n'appartient jamais qu'aux Dieux;
Elle fait ce qu'elle doit faire,
Et tout ce qu'il faut pour le mieux.

Si bien que Cirenes n'eut pas plûtôt achevé le diſcours, qu'elle lava tout le corps de ſon fils d'Ambroiſie; & le rempliſſant d'une certaine vapeur qu'elle faiſoit ſortir de ſes cheveux, luy donna aſſez de force pour pouvoir maîtriſer celuy qu'il luy falloit combatre.

Il n'eſt attribut dans les Dieux,
Qui n'ait des effets merveilleux;
Leur ſouffle, leurs mains, leur langage,
Tout eſt dans eux myſterieux;
Et les vertus qui font leur grand partage,
Se renfermoient jadis juſques dans leurs cheveux.

Enfin, les voilà qu'ils dreſſent leurs pas vers l'antre de Protée, où ils ne furent pas plûtôt arrivez, que la Nymphe y plaça le Berger en un lieu détourné de la lumiére, & s'éloigna de luy, cachée qu'elle étoit ſous l'obſcurité d'un nuage.

Ce n'eſt pas d'aujourd'huy qu'on dit dans le vieux tems,
Que les Dieux, plus fins que n'eſt l'ambre,
Pouvoient entrer dans une chambre,
Sans qu'on ſçût qu'ils y fuſſent préſens.
Les preuves en ſont autentiques,
Et telles actions cent fois,
N'ont que par trop été publiques,
Pour ne pas dire à haute voix,
Qu'il falloit que les Dieux fuſſent de fins matois.

Protée quittant les eaux, & prenant le chemin de ſa retraite, y vint peu de tems aprés, ſans y appercevoir ni la mere ni le fils; & à peine y fût-il entré, & voulut-il, tout laſſé qu'il étoit, s'abandonner au ſommeil, qu'Ariſtée trouvant l'occaſion favorable, & faiſant un grand cry, ſe jetta ſur luy, & le retint dans les fers.

C'eſt en vain qu'on eſt des Protées,
Et ſous des formes empruntées,
Qu'on croit éluder tous les coups;
La ruſe n'a qu'un tems pour bien ſçavoir ſurprendre,
Car quiconque veut l'entreprendre
Sçait enfin comme il faut luy donner du deſſous.

Pro-

Protée alors ſe voyant ſurpris, n'oublia pas d'appeller toutes ſes ruſes à ſon aide: mais ce fut inutilement qu'il prit pluſieurs formes différentes pour s'échaper des mains de ſon ennemi: Plus il s'efforce à briſer ſes chaînes, & plus il y trouve de réſiſtance; & enfin ſe confeſſant vaincu, & voyant que toute ſon adreſſe étoit vaine, il reprend ſa prémiére forme, & regardant Ariſtée, il luy dit d'une voix arrogante: Jeune témeraire, qui t'a commandé de venir chez moy, & qu'y viens-tu chercher? Ariſtée, ſans s'étonner beaucoup, luy répondit, qu'ayant le don de ſçavoir tout, il étoit inutile qu'il s'expliquât davantage à luy; & que ſuivant l'ordre des Dieux, il venoit à ſes Oracles au ſujet de la perte de ſes Abeilles. Le Devin, quoy-que fâché de luy accorder ſa demande, ne laiſſa pas de luy apprendre quel étoit ſon ſort: Souviens-toy, luy dit-il, de l'offence que tu as commiſe envers les Dieux; & s'ils ſe ſont vengez contre toy, ton amour en eſt la cauſe: Oüy, c'eſt Orphée qui te punit; & le deſeſpoir d'avoir perdu ſa femme qui te fuyoit, & que tu pourſuivis juſqu'à la mort, luy a ſuſcité contre-toy cette vengeance: Tu ſçais les ſoins qu'il s'eſt donné pour la retirer du ſéjour des Morts, & toutes les priéres qu'il a employées inutilement pour cela; je n'ay que faire de t'en inſtruire, non plus que des douleurs améres, que luy fit reſſentir la perte de ſa chére Euridice; il n'a pû s'en prendre qu'à toy, ainſi ne t'étonnes donc pas aujourd'huy d'ou te vient ton affliction, que tu ne peux imputer ſeulement qu'à la trop grande violence de tes feux.

L'Amour avecque tous ſes charmes,
N'a bien ſouvent que des alarmes,
Pour prix de qui les veut goûter:
Ah! trop malheureux Ariſtée,
Qu'il eut été pour toy bien mieux d'y réſiſter,
Que de t'y laiſſer emporter,
Juſqu'à rendre des Dieux la vengeance irritée!
Tes Abeilles vivroient encor,
Et tu ſçaurois joüir d'un plus tranquille ſort.
Malheureux qu'Amour dans ſes chaînes,
Tient pour luy cauſer tant de peines.

Protée ne luy en dit pas davantage, & il n'eut pas plûtôt achevé ce diſcours, qu'il ſauta dans la mer; mais Cyrenes n'en fit pas de-même, & pour raſſûrer les eſprits d'Ariſtée qu'elle vit tous étonnez: Mon fils, luy dit-elle, il eſt tems de chaſſer de ton cœur cet ennuy qui te devore, écoute, voicy la cauſe de tout ton mal. Oüy, ce ſont les Nymphes de ces bois, qui avoient coûtume de danſer icy avec Euridice, qui ont juré la perte de tes Abeilles, & tu ne peux fléchir leur courroux, ny t'attirer leur bienveillance, que par des priéres & des préſens qu'il faut que tu leur offres: Ces Nymphes ne ſont point inflexibles, & elles ſe rendront à tes vœux, pourvû que tu ſçaches l'art de les prier, & de leur faire tes offrandes. Achéves de prêter l'oreille à mon diſcours, & tu apprendras la maniére d'y réüſſir; choiſis quatre des plus beaux Taureaux que tu ayes, & les prends avec quatre Geniſſes qui n'ayent point encore porté le joug: dreſſes enſuite quatre Autels en l'honneur de ces Déeſſes, dans les lieux qui leur ſont conſacrez; verſes-y enſuite le ſang des animaux que tu y auras égorgé, & laiſſe au fond du bois les corps morts de tes Taureaux; puis neuf jours aprés, il te faudra offrir des Pavots à Orphée, pour luy faire oublier tout le reſſentiment qu'il peut encore conſerver contre toy: & ſi-tôt-que tu ſeras de retour dans ce bois, tu y rendras tes honneurs & tes

reſpects à Euridice, qui ſera appaiſée par le ſacrifice que tu luy auras fait d'une Geniſſe.

Ce n'eſt qu'à force de prieres,
Et d'offrandes qu'on ſçait l'art de fléchir les Dieux ;
Et ce n'eſt qu'à force de vœux,
Qu'on en obtient graces entieres.

Ce fut aſſez en dire à Ariſtée, pour l'obliger auſſi-tôt à ſe mettre en devoir d'obeïr aux ordres que luy preſcrivoit ſa mere ; & pour les exécuter, il ſe rendit inceſſamment au lieu où ſe devoit faire le ſacrifice, où il dreſſa les Autels que Cyrenes luy avoit marquez : il y amena quatre Taureaux & quatre Genniſſes, tels qu'on lui avoit enſeigné qu'il falloit que fuſſent ces animaux ; & enfin, aprés le neuviéme jour qu'il eut immolé ces Victimes à Orphée, ſe reſſouvenant de ce que luy avoit dit ſa mere, il retourna dans le bois où le ſacrifice avoit été fait, & jettant les yeux ſur les entrailles pourries des animaux qu'on y voyoit étendus ſur terre, il y apperçut un grand nombre d'Abeilles, qui bourdonnant ſortoient en foule au travers de leurs côtes rompuës. Elles s'éleverent en l'air en forme de nuée, & s'aſſemblérent enfin à la cime d'un arbre, où elles ſe mirent en peloton au bout d'une branche.

Ariſtée pour lors étonné de ce ſpectacle, prit ſoin de les ramaſſer, & les porta ſous des Ruches, où il les conſerva ſi bien, que depuis ce tems-là, ces Mouches ſe ſont tellement multipliées, que la race en dure encore aujourd'huy, & en durera long-tems.

Voilà l'origine des Abeilles, ſuivant ce qu'en rapporte la Fable ; & quiconque en voudra nourrir, comme de petits animaux qui apportent beaucoup de profit à une maiſon, n'aura qu'à ſuivre les préceptes que je vais donner de la maniére de les élever ; & les obſervant de point en point, il y trouvera dequoy ſatisfaire ſa curioſité.

Du lieu où on doit placer les Abeilles.

Lors-qu'on veut avoir des Abeilles, il faut d'abord chercher un endroit pour les y placer, & prendre garde qu'il ne ſoit point expoſé au vent du Septentrion, ny du Couchant, dautant que ces expoſitions ne leur plaiſent point, & qu'elles n'y profitent que difficilement.

Principio ſedes apibus ſtatioque petenda
Quo neque ſit ventis aditus. Virg. Georg. 4.

Elles ont des ennemis qui leur font la guerre, & dont on doit néceſſairement les garentir ; les animaux domeſtiques, les volailles & les oiſeaux, qui pillent ces Mouches en volant, pour les faire ſervir de nourriture à leurs petits, ſont de ce genre.

——— Neque oves, hædique petulci
Floribus inſultent, aut errans bucula campo
Decutiat rorem, & ſurgentes atterat herbas:
Abſint & picti ſqualentia terga lacerti ;
Pinguibus à ſtabulis meropeſque, aliæque volucres.
Virg. Georg. 4.

C'eſt

C'eſt pourquoy, il faut faire en ſorte que le lieu où on les met ſoit toûjours bien clos, & non éloigné de quelque ruiſſeau environné de prairie.

Elle ſe plaiſent fort auſſi où il y a des arbres, à cauſe qu'au Printems les eſſaims nouveaux qui commencent à ſortir, y vont chercher le frais, pour ſe garentir des chaleurs qui les incommodent : & lorſqu'on les peut placer au bas des montagnes couvertes de ſerpolet, de marjolaine ou de thim, on peut s'aſſurer d'y recueillir du miel en abondance, pourvû toutefois, que ces montagnes ſoient à l'abri des grands vents.

Les Mouches à miel ſeroient fort commodément dans les taillis, & y apporteroient beaucoup de profit, ſans le larcin continuel que les autres Mouches ont coûtume de leur faire, ce qui les perd entierement, ainſi on ne ſongera point à les y mettre pour ces raiſons.

On prendra garde que l'endroit où on les placera, ſoit éloigné des marécages, des bourbiers, des fumiers & de ſemblables lieux corrompus, parce que ces petites bêtes haiſſent extrêmement les mauvaiſes ſenteurs ; voilà les lieux les plus commodes qu'on leur peut deſtiner, & voicy les manieres differentes de conſtruire les Ruches où l'on doit les loger.

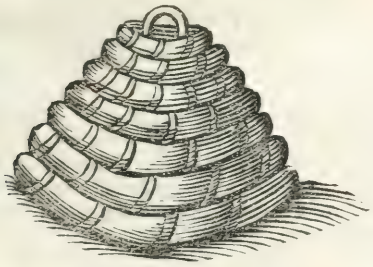
Des Ruches.

On ne peut donner de régles certaines pour la conſtruction de ces Ruches, l'uſage du païs où l'on ſe trouve étant celle qu'il faut ſuivre ordinairement ; on en fait de bois, de pierre, de terre cuite, d'écorce d'arbre & de paille, & de toutes celles-là, la derniére façon eſt la meilleure, & celle qui coûte le moins ; ces ſortes de Ruches étant chaudes, & non jamais humides, & n'étant point ſujétes à engendrer rien qui puiſſe nuire aux Abeilles ; au contraire réſiſtant mieux aux injures du tems, & à la trop grande âpreté du chaud.

Les Ruches de paille ont cela de particulier, qu'elles plaiſent plus que les autres aux Mouches à miel, qui y entrent plus volontiers, & qui les quittent plus rarement ; outre que ces Ruches ſont plus maniables, & ſe tranſportent avec moins de danger, ne craignant rien d'ailleurs que les ſouris.

La figure que voicy, apprendra comme elles doivent être conſtruites.

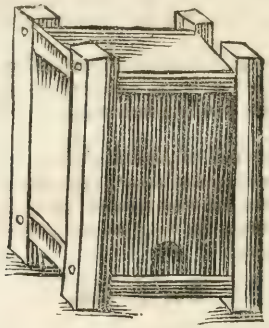
Figure des Ruches de paille.



Celles de bois, pour être les moins dangereuſes à engendrer des inſectes nuiſibles a l'ouvrage des Abeilles, ſeront faites de planches de chêne ou de hêtre, bien unies les unes contre les autres, en telle ſorte qu'il n'y ait aucun jour capable d'y recevoir aucun vent, ny par où la pluye y puiſſe pénétrer en aucune façon ;

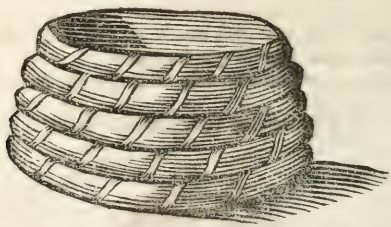
encore faut-il obſerver le plus qu'on pourra, que ce bois dont on prétend bâtir ces Ruches, ſoit ſain, & non pourriſſant, crainte qu'il ne s'y engendre un certain ver dont elles ſont tout à fait ennemies.

Figure des Ruches de planche.



Outre cette Ruche de paille dont je viens de parler, il y en a encore d'autres de même matiere, qui ſont percées par le fond, pour changer les Mouches : en voicy la figure.

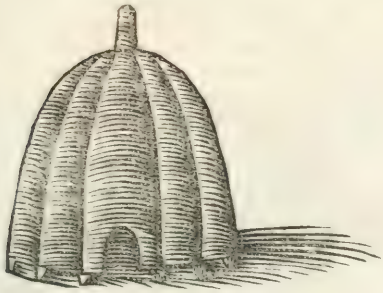
Figure des Ruches de paille, percées par le fond.



Il eſt des Païs où l'on fait force Ruches d'ozier ; c'eſt apparemment qu'ils ne ſçavent pas la mauvaiſe qualité de ce bois, à engendrer un petit ver qu'on appelle *Arturon*, qui pétrifie le miel, & oblige les Mouches de ſortir de leurs Ruches ; cependant, s'il y en a qui prennent cet avertiſſement comme une choſe en l'air, & qui veulent s'opiniâtrer à ſe ſervir toûjours de ces ſortes de Ruches, ils peuvent conſiderer comme elles doivent être conſtruites.

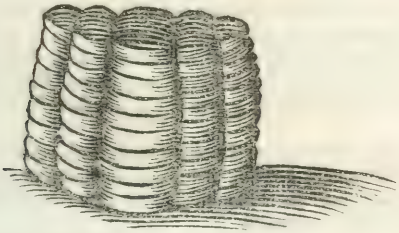
Figure

Figure des Ruches d'ozier.



Il eſt des Ruches d'ozier comme de celles de Paille, c'eſt-à-dire, qu'on en fait auſſi qui ſont percées par le fond, & dont on ſe ſert lors-qu'on veut changer les Mouches.

Figure des Ruches d'ozier percées par le fond.



Qu'on ſe donne de garde, ſur-tout, d'employer pour faire ces Ruches, ni jonc ni roſeau, d'autant que les Mouches à miel ſont ennemies de tout ce qui ſent le marécage; haïſſant extrémement une Ruche de paille qui ſentiroit la ſouris, ainſi que celle de bois qui donneroit une ordeur ou de relan, ou de quelqu'autre auſſi mauvaiſe.

Dans ces Ruches on ne manquera point d'y mettre deux bâtons en croix, pour y affermir l'ouvrage.

De la grandeur des Ruches.

Aprés avoir parlé des differentes Ruches, & montré la figure qu'elles devoient avoir; il eſt bon de marquer icy les proportions de grandeur & de largeur qui leur convient; autrement il arriveroit que ſi l'on donnoit de petits paniers ou Ruches aux prémiers eſſaims, ils produiroient des jettons dés la prémiere année, qui n'y pourroient trouver place pour aucune proviſion, ce qui les affoibliroit trop, & les

feroit mourir; ou que si on logeoit les petits essaims dans de grands paniers, ils ne songeroient qu'à bâtir & à amasser de la cire, & laisseroient par ce moyen passer le tems de la recolte.

Ainsi, il faut donc pour cela prendre des mesures. Il y a des Ruches de trois differentes grandeurs; & l'on observera toûjours qu'elles doivent être un tiers plus longues que larges. Le dessus sera toûjours voûté pour être plus commode, & leur assiette large pour empêcher que rien ne les ébranle.

Les grandes Ruches seront construites sur quinze poûces de large, & vingt-trois de hauteur; ce sera dans celles-cy, qu'on mettra les essaims qui viennent jusqu'au dix ou douze du mois de Juin.

Les moyennes auront treize poûces de large, & vingt de hauteur. Les essaims engendrez depuis le douziéme de Juin jusqu'à la S. Jean y seront fort bien placez.

Pour les petites Ruches, on ne leur donnera que onze poûces de large & dix-sept de haut; & comme depuis la S. Jean, il se forme encore des essaims qui sont moins nombreux que les autres; ce sera dans cette troisiéme espéce de Ruches qu'on mettra ces derniers essaims.

Quiconque voudra donc nourrir des Abeilles, doit avoir sa provision de ces trois sortes de Ruches.

De ce qu'il faut observer avant que de mettre les Mouches dans les Ruches.

Mais avant que d'y loger les Mouches, il y a à observer prémierement, si ces Ruches sont faites d'ozier ou de troüesne, de les enduire au dehors, de telle maniere qu'on ne voye point le bois, avec de la cendre qui sort des lessives ou de la terre rouge, dont on fait un mortier avec de la bouze de vache, qu'on mêle en pareille quantité; cette matiere étant à préferer au plâtre, à la chaux, ou à la terre grasse, qui ne valent rien pour cela, étant contraires aux Mouches; & si j'ay dit qu'il faloit enduire les Ruches au dehors, c'est que c'est un expédient pour empêcher les vers d'y avoir prise, & par conséquent de garentir les Abeilles de cet insecte qui leur est fort nuisible.

Aprés ce prémier soin, doit encore succéder ce second, qui est, qu'avant que de remplir les Ruches de Mouches à miel, il les faut legerement passer sur de la flâme faite avec de la paille, puis les froter en dedans avec des feüilles de coudre ou de féve, & à la fin d'un peu de melisse.

La pratique de quelques-uns, qui jettent au fond de ces Ruches deux ou trois cuillerées de miel délayé avec du vin, est fort bonne, ainsi que celle de beaucoup d'autres qui les frotent de crême, ou qui les lavent avec de l'urine seulement.

On peut se servir une seconde fois des Ruches, pourvû qu'elles n'ayent point été attaquées du ver; & au cas qu'il y en ait quelqu'une qui sente le soulfre, pour luy ôter cette odeur, on la lavera avec de l'urine ou de l'eau, où l'on aura détrempé de la bouze de vache; aprés quoy on la passera sur la flâme, l'enduisant de nouveau s'il en est necessaire.

De l'ordre qu'on doit tenir en plaçant les Ruches, & de ce qu'on y doit observer.

J'ay dit qu'on devoit se munir de trois sortes de paniers de differentes grandeurs. J'ay donné les raisons pourquoy il le falloit faire; il ne reste donc plus qu'à sçavoir les placer par ordre, c'est ce que je vas enseigner.

Il y a six observations à faire, dont la prémiere renferme trois remarques essentielles.

La

La premiere de ces remarques eſt, de placer d'abord les vieilles Ruches, comme renfermant les plus fortes Mouches, qui ſont plus en état que les autres de ſe défendre contre les Gueſpes, & contre les Frêlons.

Les Mouches de l'année précédente ſont miſes aprés, puis celles qui n'ont point jetté.

La ſeconde obſervation conſiſte a éloigner les Abeilles qui ſont foibles d'avec les plus fortes, pour la raiſon que celles-cy pillent celles-là.

La troiſiéme, regarde l'eſpéce de ces Mouches qu'on ne doit point mêler, à cauſe du peu de ſympathie qu'il y a entre les unes & les autres.

Pour la quatriéme, elle dépend de ne mettre jamais d'autres Mouches contre celles qui ne veulent pas jetter dans la ſaiſon & ſur tout les nouveaux eſſaims, parce qu'elles les obligeroient d'abandonner leurs Ruches.

La cinquiéme, qui eſt la plus étenduë, eſt à l'égard des Mouches qui ſont foibles, & des jettons de l'année précédente, c'eſt pourquoy lors-que le Printemps s'approche, qui eſt la ſaiſon ordinaire qu'on taille ou qu'on châtre les Mouches, il faut examiner ſi elles ſont abondantes en eſpéce; ſi cela eſt, on ne les changera point de place, dans l'eſperance qu'on a qu'elles ſe fortifieront avec le tems; ſi au contraire il en eſt peu reſté, on prendra doucement ces paniers, & on les mettra au rang des derniers jettons, afin que n'ayant point de plus fortes Mouches qu'elles, ny en plus grande quantité à combatre, elles ſe multiplient de plus-en-plus, n'étant point expoſées au danger de perir entierement.

Et enfin, la ſixiéme & derniere obſervation qu'ont doit faire, eſt quand on ne les trouve pas bien placées, d'attendre au commencement d'Octobre pour les changer, en les parfumant doucement.

Des connoiſſances néceſſaires pour acheter les Mouches.

Le lieu choiſi pour y placer les Mouches, les Ruches conſtruites comme je l'ay dit, & rangées de la maniere que je viens de m'en expliquer, il ne dépend plus que d'avoir des Abeilles; il eſt de ces ſortes d'animaux comme de beaucoup d'autres, j'entens qu'il y en a de bonnes & de mauvaiſes, & que par conſéquent il eſt un certain choix qu'on en doit ſçavoir faire.

Il faut prémierement, lors-qu'on en achéte, prendre garde que les paniers ſoient pleins d'ouvrages & de Mouches à proportion.

Cette remarque en renferme encore une que voicy, qui eſt, qu'il ne ſuffit pas d'y voir ces Mouches en abondance, mais qu'on y doit connoitre leur âge, & c'eſt par leur cire qu'il eſt fort facile de le ſçavoir.

La cire blanche eſt la marque de celle de l'année; ſi elle eſt d'un jaune-brun, elle eſt de deux ans, & ſi elle paroit pres-que noire, elle a trois à quatre ans: ces ſortes de cire ſeront examinées en haut & en bas. Il peut arriver qu'on ſe trompe dans ce choix, lors-que les paniers ont été châtrez; en ce cas je n'en répond point, ce qui ſe connoit neanmoins par ceux qui ont coûtume de gouverner des Mouches.

Secondement, il faut ſoigner qu'il n'y ait ny vers ny tignes; & au cas qu'il y en eût, le remède qu'on y apportera ce ſera de les faire mourir avec le ſoulfre.

En troiſiéme lieu, s'il y a des eſſaims dans une méme Ruche, ce qui ſe connoit par un grand gâteau qui ſépare chaque eſſaim qui reconnoit ſon roy ſans ſe mêler avec le voiſin. On ne le prendra pas, à cauſe que ces paniers ne produiſent point de jettons, parce qu'ils ne ſont pas du couvain d'Automne, & qu'ils ſont pour l'ordinaire compoſez des deux eſpéces de Mouches.

Quatriémement, c'eſt que, lors-qu'on veut acheter des Mouches, il faut toû-

jours les acheter jeunes, & pour cela choisir le mois d'Octobre; & lors-que vous voulez éprouver la bonté d'un panier, c'eſt quand le levant avec les mains, vous ſentez qu'il péſe, tandis-qu'une autre perſonne obſerve par deſſous, la qualité & la quantité des Mouches & de leur cire.

Du tems propre pour tranſporter les Mouches.

Quand on a acheté ces Mouches, ce qui ſe pratique ordinairement depuis la fin d'Aouſt juſqu'à la Touſſaints; on ne doit pas ſonger, en même-tems, de les tranſporter, d'autant qu'on ne le pourroit pas faire en ſureté. Ce n'eſt pas que depuis la mi-Novembre juſqu'à la mi-Mars, que ce tranſport s'en peut faire; ce tems paſſé, il n'y faut plus penſer, car pour-lors elles, ne manquent jamais de retourner au lieu d'où on les a tirées, y eût-il deux Lieües de diſtance, où étant retournées elles periſſent plûtôt que de revenir à leurs Ruches.

Qu'on obſerve toûjours de prendre un tems ſombre ou pluvieux, pour les tranſporter, & non jamais par la gelée.

De la maniere de tranſporter les Ruches.

Il n'eſt pas queſtion ſeulement d'avoir des Ruches à tranſporter, pour faire qu'on les emporte ſans y rien obſerver.

On a d'abord ſoin de prendre ces Ruches, qu'on enveloppe avec des nappes, crainte que dans le mouvement les Abeilles n'en ſortent; & pour ne point les émouvoir, on ſe ſert de civieres ou d'un bâton porté ſur les épaules de deux hommes, où la Ruche eſt ſuſpenduë, les chevaux ny les charettes n'étant point du tout propres à faire ce tranſport.

Auparavant que d'enlever ces Mouches de leur prémiere place, il eſt toûjours néceſſaire d'obſerver l'aſpect du Soleil qu'elles ont, afin qu'on leur donne cette même expoſition dans le lieu où on les tranſporte, & faire auſſi en ſorte qu'elles ſortent par le même endroit.

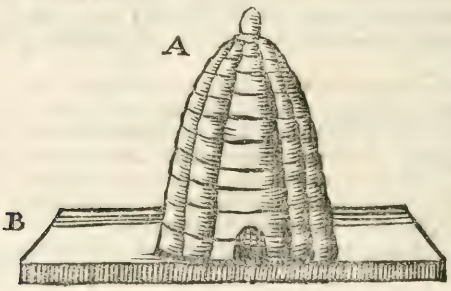
Des diverſes manieres de placer les paniers à Mouches.

Les ſiéges ſur leſquels on doit aſſeoir les paniers, doivent être, ou de pierre, ou de pieds d'arbres, tous élevez de terre environ demi-pied, portez ſur des pieux, pour empêcher que les ſouris, les crapaux, ou les fourmis n'ayent aucun accés avec les Mouches; car ils ne manqueroient pas de les détruire.

Les ſiéges ronds ſont les meilleurs, parce-que la pluye qui tombe deſſus, n'eſt point dangereuſe de noircir ny la cire ny le miel.

Figure des Ruches poſées ſur des pieds ronds.

A. Ruche B. Pied rond.

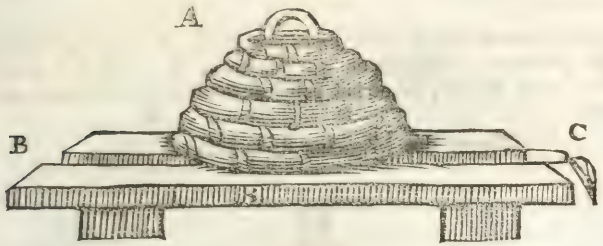


Et

Et ſi l'on veut ſe ſervir de planches pour les y aſſeoir, on ſoignera d'y faire faire deux égouts en forme de toit, pour y faciliter l'écoulement de l'eau.

Figure des Ruches miſes ſur des planches.

A. Ruche. B. Planches. C. Egout.



De quelque matiere que puiſſent être ces ſiéges, il ne doit jamais y avoir de trous, & s'il y en paroit quelqu'un, il faut d'abord le boucher avec du maſtic ou de la fiente de vache; parce-que les vers venant à s'engendrer dans ces endroits, s'y multiplient, & cauſent aux Mouches un dommage conſiderable.

Il ſe fait encore des ſiéges avec du plâtre ou de la terre bien corroyée & mêlée de tuilots.

Qu'on ſe garde bien de les mettre jamais ſur des pierres biſcornuës, qui ouvrent un chemin trop facile aux ſouris pour monter dans les Ruches, & y perdre entierement & les Abeilles & leur ouvrage.

OBSERVATIONS.

Lorſque les Ruches pleines de Mouches ſont apportées au lieu où on veut les placer, & qu'on a diſpoſé les ſiéges ſur leſquels on les veut mettre, avant que de les y poſer, on ſçaura qu'il les faut un peu laiſſer repoſer, ſans les développer de leur nappe qu'il ne ſoit nuit, afin que ne ſortant pas d'abord dans ce tems, elles ayent le loiſir de ſe raſſûrer de l'épouvante que leur peut avoir cauſé le mouvement avec lequel elles ont été tranſportées, & que par conſéquent elles ne ſortent point de leurs paniers pour n'y plus rentrer.

Et ſi l'on remarque qu'elles ſoient trop fâcheuſes à mettre ſur les ſiéges, on ſe déterminera à les fumer doucement avec de la bouze de vache, ou de la paille d'avoine; cette fumée qui ne leur eſt point contraire, les contraint de ſe retirer inceſſamment.

De la connoiſſance qu'on doit avoir des Abeilles.

L'experience nous a appris juſques à ce jour, qu'il y a des Ruches à miel de differentes eſpéces, les unes plus eſtimées que les autres: leur taille & leur couleur les font diſtinguer.

La prémiere eſpéce & la meilleure, ſont celles qui ſont petites & qui paroiſſent au Soleil d'un jaune aurore: Ces Mouches ſont ordinairement polies, nettes & luiſantes, & ont un peu de poil entre les aîles; elles ſont fort envieuſes de ſe mêler avec les groſſes, ce qui eſt cauſe de leur ruine.

Fi-

Figure des Mouches de la prémiere eſpéce.

Celles de la ſeconde eſpéce ont le corps plus gros, & les bouteilles plus grandes que les prémieres; elles ſont un peu noirâtres, & ont le poil gris, à cauſe qu'elles ſont moins privées; on ne fait point de doute qu'elles ne ſoient pas ſi bonnes à garder.

Figure des Mouches de la ſeconde eſpéce.

Pour la troiſiéme eſpéce des Mouches à miel, elle eſt toûjours moins priſée que les deux précédentes, d'autant qu'elle a des défauts en elle qui ſont conſiderables, comme d'être trop ſauvage, & par conſéquent de reſter trés-peu dans les paniers, empêchant même les autres de demeurer ſédentaires ſur leur ouvrage, en les chaſſant de leurs Ruches pour leur voler leur proye.

Figure des Mouches de la troiſiéme eſpéce.

En enfin, les Mouches qui ſont de la derniere, viennent ordinairement des Bois; elles ſont groſſes, & de couleur brune, & leurs bouteilles de moitié plus grandes que celles des autres, & ne valent pas les prémieres.

Figure de la quatriéme eſpéce de Mouches à miel.

Et en un mot, pour décider de la bonté de ces Mouches, ſans en confondre

dre les eſpéces, il n'y a qu'à ſe régler ſur leur ouvrage, qui eſt plus ou moins abondant.

REMARQUE.

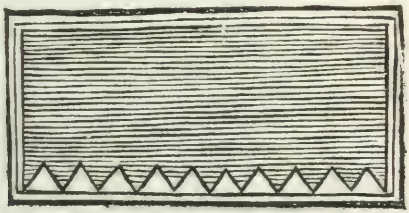
On pourroit, en achetant indifferemment toutes ces Mouches, ſe tromper à la couleur, ſi on ne ſçavoit que les vieilles Abeilles qui demeurent trop long-tems dans les Ruches ſans ſortir, deviennent toutes noires; au lieu qu'autre-fois elles étoient jaunes, & par conſéquent de la bonne eſpéce. C'eſt-pourquoy on ne refuſera pas celles-là tout-à-fait, lorſqu'on ſçaura les connoître.

De la nourriture des Mouches à miel.

A peine a-t-on placé ces Paniers pleins de Mouches bien choiſies, qu'il faut ſonger à les nourrir, & à les conſerver; car dans le tems que s'en fait le tranſport, elles ne trouvent plus rien hors de leurs Ruches: Ainſi, ſi on les négligeoit, on auroit le déplaiſir de les voir périr.

Pour donc éviter ce chagrin, & pour les garentir de mourir pendant l'Hyver; ſi-tôt que le mois d'Octobre eſt venu, on enduira par le bas les Ruches des Mouches à miel, d'un mortier compoſé de bouze de Vache, & de terre jaune; & on ne laiſſera qu'un petit trou ouvert au Soleil de neuf heures, au devant duquel on mettra une petite grille, telle que vous la voyez repréſentée.

Figure de la Grille à petits trous, pour l'Hyver.



Les Mouches ainſi renfermées, demandent de nous que nous ne les laiſſions point manquer de nourriture, pendant la ſaiſon qu'elles ne peuvent quêter leur vie; mais il faut obſerver que plus il fait froid, moins il leur faut donner à manger, parce-que plus l'Hyver eſt rude, moins elles dépenſent de miel, & moins elles ont faim, demeurant toûjours la tête dans le fond de leur creuſet, & ſans ſe remuer, & ne quittant pas volontiers le haut de la Ruche, où elles ſe tiennent ſerrées pour ne point avoir de froid; au lieu que ſi on leur en donnoit, il y auroit à craindre qu'attirées par l'appas de cette nourriture, elles ne vinſſent à deſcendre, & ſaiſies du froid qu'il feroit pour-lors, qu'elles ne périſſent incontinent: C'eſt pourquoy, pour prévenir ce danger, on fumera les Paniers qu'on jugera les plus foibles, afin de les reconnoître, pour y apporter du remède; ce qui les rendra plus vigoureuſes, & diſſipera l'humidité qu'y a cauſé l'Hyver.

On laiſſera donc ainſi ces Mouches juſqu'à la my-Mars, qu'il ſera à propos de leur fournir de la nourriture, de quinze jours en quinze jours, juſqu'à la my-May ſeulement, & toûjours pendant un tems doux, ſans remüer les Paniers, que le moins qu'on le pourra faire.

Pendant cette ſaiſon, les uns leur donnent de la farine de Bled-Sarrazin, d'A-

voine, ou d'Orge ; les autres de la farine de groſſes Féves moulües, du Sucre, ou du Miel dans quelque vaiſſeau plat ; quelques-uns leur jettent des Figues confites, ou de la rôtie qu'on couvre de miel, aprés l'avoir trempée dans le vin.

On reconnoit que les Mouches ont beſoin de nourriture par la légereté de leur Ruche, & lorſqu'elles ne ſortent point en ce tems comme les autres ; on le remarque auſſi par pluſieurs Abeilles qu'on voit mortes autour, & deſſus les ſiéges : en ce cas on ne fera nulle difficulté de lever doucement les Paniers, & les tenant panchez, regarder ſi les Mouches ne ſont point mortes ; & ſi l'on s'apperçoit qu'il leur reſte encore un peu de vigueur, on ne retardera point de les arroſer d'un peu de vin & de miel ; ce reméde ſans doute les fortifie.

Méthode particuliére pour nourrir les Mouches.

Cette nouvelle méthode de nourrir les Mouches, paroîtra aſſez particuliere à ceux qui voudront s'en ſervir ; la pratique n'en eſt point difficile, & voicy tout ce qu'il y a à obſerver.

Depuis la my-Mars juſqu'à la my-May, on leur donne pour leur nourriture des petites boules, qu'on place ſur les ſiéges des Ruches, ou qu'on applique contre les gâteaux : les Mouches ne manquent point de les venir manger ; ce qui les aide à paſſer fort heureuſement le Printems.

Ces petites boules ſont compoſées de groſſes féves, trempées long-tems dans de l'eau, & bien pilées enſuite dans un mortier ; aprés quoy on les fera cuire dans un pot, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en boüillie, dans laquelle boüillie on mêle du miel à proportion, & lors-que le tout eſt bien incorporé, on en prépare des boules pour en donner aux Abeilles.

Comme il y a des Paniers dont les Mouches peuvent être plus foibles que celles des autres, on obſerve ordinairement de leur donner des gâteaux pleins de miel, qu'on poſe ſur les ſiéges ; mais pour ſe donner de garde des accidens qui y arrivent, il faut en boucher en même-tems les Ruches pour quelques jours, pour y fermer l'entrée aux autres mouches, qui ne manquent point de s'y introduire, afin d'y piller cette nourriture ; & deux ou trois jours aprés, on fait un petit trou pour paſſer une Mouche ſeulement, puis dans la ſuite du tems, on en fait davantage ; cette méthode ſe pratique ordinairement lorſqu'on taille les Mouches au mois de Février ou de Mars.

Des moyens de conſerver les Mouches pendant l'Hyver.

Aprés que les Paniers auront été enduits comme j'ay dit cy-deſſus, on les viſite ſouvent, pour prendre garde ſi les ſouris ne s'y introduiſent point par quelque endroit, ce qui les détruiroit entiérement.

On ſoignera que les Mouches à miel ne ſortent point de leurs Paniers pendant les tems de neiges, & la rigueur de l'Hyver, autrement elles ſont en danger d'en mourir.

Lors-qu'on s'apperçoit que le froid eſt trop âpre, il faut mettre les Mouches dans un lieu un peu chaud, pour empêcher que le miel ne ſe durciſſe de telle maniére que les Abeilles n'en puiſſent uſer, ce qui les fait mourir de faim, & ce qui arrive auſſi, quand dans cette ſaiſon il y a trop peu de Mouches pour échaufer les Ruches.

Et

Et si l'Eſté n'a pas permis que les Mouches à miel ayent ſuffiſamment fait des proviſions pour l'Hyver, on y remédiera en leur donnant de la nourriture, comme j'ay dit cy-deſſus.

De la nourriture des Abeilles pendant l'Eſté.

Cette ſaiſon n'éxige point de nous tant de ſoin pour les Mouches à miel, que fait le tems d'Hyver; car ſi elles ont faim, elles vont bien elles-mêmes chercher à manger; il n'y a que la peine d'aller bien loin, qu'on doit leur épargner, pour ne point leur faire perdre de tems à retourner à leur travail, aprés qu'elles ſont repues.

Pour leur abréger le chemin, cela dépend du lieu où l'on place leurs Ruches: s'il y a proche d'elles, comme j'ay dit, une montagne pleine de thim, ou de ſerpolet, cela leur ſera fort commode; ou bien ſi proche du lieu où ces Ruches auront été miſes, on a ſoin d'y ſemer du bled-ſarrazin, qui dure, pour l'ordinaire, depuis le commencement du mois d'Août juſqu'au mois d'Octobre; ou bien ſi l'on veut encore y cultiver quantité de Bourroche, de Bugloſe, ou d'Hyſope, dont les fleurs durent juſqu'à la Touſſaints, les Abeilles s'y nourriront avec plaiſir; les Romarins, les Lauriers de diverſes eſpéces, la Sariete, la Lavande, & enfin tant d'autres herbes de pareilles odeurs, contribueront beaucoup à les entretenir.

Du tems & de la maniére de tailler les Mouches.

Le tems de tailler les Mouches, eſt le mois de Février, ou celuy de Mars; & la maniére de s'en acquiter avec ordre, eſt de châtrer d'abord les Paniers qui ſont les plus forts, & les plus pleins. Cette obſervation eſt des plus eſſentielles, en ce que ſi l'on manque de le faire, les Mouches deviennent toûjours fainéantes par le trop de travail qu'elles ont fait, & ſe laiſſent dérober leur ouvrage par celles qui y ſont les plus endurcies; ce qui eſt cauſe qu'un Panier n'eſt jamais bon deux années de-ſuite.

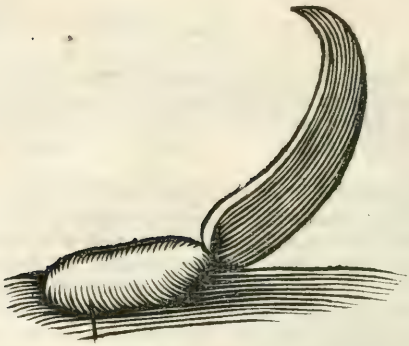
En ſecond lieu, c'eſt que lors-qu'elles ſont taillées, elles ſe mettent en campagne avec plus d'ardeur; ce qui eſt un gain tout clair pour elles, épargnant beaucoup leur proviſion, & un profit bien plus aſſûré pour le maitre, en ce qu'elles font plûtôt un ſecond couvain; le vieil ouvrage n'y étant pas ſi propre que celuy qui eſt recent.

Troiſiémement, on obſervera de ne point oublier de couper tout ce qui eſt noir, & par conſéquent gâté dans les Paniers, comme une choſe où les mouches ne travaillent point & qu'elles délaiſſent, & où les vers s'engendrent facilement.

Quatriémement, on examinera le défaut des Paniers, & l'on jugera par le couvain s'il ſera néceſſaire d'avoir bien des Ruches, ou non.

Et pour réüſſir à tailler les Mouches à miel, on ſe ſert d'un coûteau courbé, dont voicy la Figure.

Figure du coûteau à tailler les mouches.



On les parfume d'une fumée compoſée d'un toupillon de vieux linge, ou bien d'un peu de foin que l'on met dans un pot de terre, le plus foulé que l'on peut, afin que cette fumée en dure plus long-tems.

Avant que de remuer les Paniers qu'on élevera petit-à-petit, il faut toûjours les fumer ainſi; & pour s'éxemter des aiguillons de ces Mouches, on ſe fera environner de cette fumee, lorſqu'on les taillera, & on ſe précautionnera d'un grand capuchon de toile qui deſcendra juſqu'à la ceinture, d'une toile à tamis, pour mettre devant les yeux, & de bons gans.

Cela ſe pratique fort aiſément, lorſqu'on prend une ſelle à cuvier, où ſeront attachez deux botteaux de paille, comme on en void à l'échelle des Couvreurs; ſoit en renverſant les Paniers contre le dos de la chaiſe, ou en les mettant ſur cette ſelle qui eſt préparée à cet effet.

Et ſi l'on veut que le coûteau faſſe nettement ſon office en coupant l'ouvrage, on n'oublira point de mettre de l'eau auprés de ſoy, pour l'y tremper de tems-en-tems.

REMARQUES.

On ne taillera jamais les Mouches que par une belle journée, & non jamais par le grand froid; toûjours à midy, à cauſe qu'à cette heure les Mouches ſont en campagne, pour quêter leur vie, n'en reſtant que trés-peu, qui ne ſeront pas capables d'empêcher de tirer leur miel.

Toutes bouteilles qu'on verra ſeelées d'une pellicule blanche & qui ſeront autour du Panier à la couronne, ſeront laiſſées, à cauſe que c'eſt le couvain qui doit produire les nouvelles Mouches : cet advertiſſement eſt bon à donner, à cauſe qu'on ſe trompe bien ſouvent, en prenant ce couvain pour du miel même, ce qui détruit tout.

Pour faire que ce couvain ne périſſe point, on prendra garde de ne le point découvrir, mais laiſſer contre luy un gâteau de cire, pour luy aider à éclore dans le tems.

Pour ne point trop diminuer les jeunes Paniers qui ſont pleins, on leur coupera ſeulement cinq ou ſix poûces d'ouvrage, & on ne fera que raffraîchir un peu le vieil à

ceux

ceux qui ſont plus vuides; car en ôter davantage, c'eſt retarder le profit qu'on doit tirer des Mouches.

A l'égard des vieux Paniers, on aura ſoin, ſi on veut les conſerver, de les tailler fort haut, afin d'en ôter le vieil ouvrage.

Si les Paniers ont été hauſſez vers la Saint-Jean précédente, l'ouvrage qui eſt dans la Ruche ſera coupé, & même cinq poûces plus haut, s'il n'y a point de couvain; & au cas que les Ruches ſoient trop petites, on y laiſſera les hauſſes.

Les Mouches ſauvages qui ſe feront mêlées avec les bonnes, feront miles à mort, crainte qu'elles ne ſoient cauſe de la mort des autres: & on les diſtingue par leurs bouteilles, qui ſont beaucoup plus grandes que celles des bonnes Mouches.

La taille achevée, on nettoyera les ſieges, & les Ruches qu'on rebouchera; & ſi le tems eſt encore trop froid, on remettra les petites grilles; au lieu que s'il eſt doux, on ſe ſervira de celles qui ſont à larges trous: ce qui oblige les mouches à prendre l'air, & les invite d'aller aux champs; cette promenade les entretenant toûjours plus ſaines.

Et ſi l'on veut enfin les garentir du pillage, on ne leur donnera que trés-peu d'ouverture devant la my-May.

Du tems de recueillir la Cire & Miel.

Si l'on en croyoit ceux qui anciennement ont écrit des Mouches à miel, cette recolte ſe devroit généralement faire au mois de May, & environ le mois d'Octobre, qui ſont les deux ſaiſons auſquelles les Anciens avoient coûtume de faire deux fois par an cette recolte.

Bis gravidos cogunt fœtus, duo tempora meſſis,
Taygete ſimul os terris oſtendit honeſtum.
Plias, & Oceani ſpretos pede reppulit amnis:
Aut eadem ſidus fugiens ubi Piſcis aquoſi,
Triſtior hibernas calo deſcendit in undas. Virg. Georg. 4.

Mais aujourd'huy on s'accommode aux climats où l'on eſt.

En Provence, on obſerve preſque ce même tems du mois de May, puis on y choiſit la fin de Septembre; & leur méthode eſt toûjours de couper la moitié de la cire, & du miel.

La Champagne & la Bourgogne font cette recolte vers la fin de Juin; les environs de Paris au commencement de Juillet, & la Normandie au commencement du mois d'Aouſt.

La maniére de recueillir le miel & la cire des Poitevins & des Limoſins, eſt d'ôter les hauſſes au commencement d'Octobre, & de couper tout ce qui ſurpaſſe le prémier Panier.

Les Marchands d'autour de Paris qui achétent les Paniers pour faire mourir les Mouches, & n'en tirer que le miel & la cire, prennent le mois de Septembre, qui eſt le temps qu'elles n'ont point encore touché à leur proviſion; ainſi du reſte des Païs, dont il faut ſuivre l'uſage.

De la maniére de tuer les Mouches.

Cette inſtruction ne ſervira icy qu'à ceux qui n'achétent des Paniers à Mouches que pour les faire mourir, ou qu'à ceux qui veulent ſe défaire de ces Paniers, parce que les Mouches y ſont trop vieilles; car il eſt inutile pour ceux qui en veulent con-

conſerver l'eſpece. Ces gens-là, qui ſont ordinairement des Marchands, pour exécuter ce petit meurtre, prennent du ſoufre qu'ils font fondre, dans lequel aprés qu'il eſt fondu, ils trempent un petit morceau d'etoffe de la largeur de trois doigts en quarre, qu'ils attachent au bout d'un petit bâton; cela fait, ils creuſent un trou en terre, ſur lequel ils mettent le Panier; puis ils allument cette étoffe ſoulfrée, qu'ils mettent dans un trou ſous le Panier qu'ils environnent de terre, crainte que la fumée ne s'évapore d'ailleurs; & les Mouches ne ſont pas plûtot ſaiſies de cette fumée, qu'elles tombent mortes dans un moment; ce qu'on reconnoit, lorſque frapant contre la Ruche, elles ne font aucun bruit.

Il y en a qui parfument les Ruches avec de la paille, mais ils font mal; à cauſe que cette fumée donne au miel un trés-mauvais goût.

Et pour apprendre, à fond, à faire la recolte & de la cire & du miel, on ſçaura qu'elle ſe fait de quatre maniéres. Prémierement, en les faiſant mourir par le ſoulfre, comme je le viens d'enſeigner: ſecondement, en les changeant de Panier: en troiſiéme lieu, en coûpant la moitié de l'ouvrage; & enfin en ôtant les hauſſes qu'on a miſes dans la ſaiſon.

Comme je viens de parler de la façon de tirer le miel & la cire, en tuant les Mouches; avant que de paſſer à d'autres manieres, voicy encore des avis que j'ay jugé à propos de donner là-deſſus.

Ceux donc qui veulent faire mourir les Mouches, j'entens les maîtres à qui elles appartiennent, doivent marquer les Paniers dont ils veulent ſe défaire, & leur donner des hauſſes de ſeize à dix-huit poûces, ſelon leur forces, à la my-May, avant qu'elles ayent jetté, les laiſſer travailler juſqu'à la my-Septembre, & les faire mourir pour-lors; & l'on y trouvera juſqu'à quatre-vingt ou cent livres de miel, & de la cire à proportion.

Il faut ſe défaire toûjours des Paniers où l'on eſt certain qu'il y a de vieilles Mouches, ſans être changées ny taillées: elles peuvent vivre juſques à ſept ans.

Ergo ipſas quamvis anguſti terminus ævi
Excipiat: (neque enim plus ſeptima ducitur æſtas
At genus immortale manet. Virg. Georg. 4.

Cependant je conſeille de ſe défaire des Ruches, lorſqu'on ſçait que les Mouches qui ſont dedans ont quatre à cinq ans.

On decouvrira auſſi les Mouches qui ſeront en petit nombre dans les Paniers, lorſqu'on aura remarqué s'ils ſont lourds aprés avoir jetté.

Il y a des Abeilles qui jettent trois ou quatre fois, malgré leurs maîtres; cela ne vaut rien, & par conſéquent il les faut tuer.

D'autres diminuent, au lieu d'apporter du profit; qu'on les faſſe périr comme des Mouches qui ne ſont plus propres qu'à embaraſſer.

Et enfin, qu'on ruine entiérement les Abeilles parmy leſquelles on verra des Mouches larronneſſes; car il n'y a rien à eſperer de ces Paniers.

Des moyens de conſerver ſept ans les Mouches, ſans les faire mourir.

J'ay connu des gens qui ne pouvoient ſe déterminer à faire mourir leurs Mouches à miel, & laiſſoient à la nature à terminer leur carriere; ces animaux vieilliſſant ainſi, ſans, qu'on leur donnât de certains ſoins particuliers, ne s'occupoient qu'à tuer celles qui étoient plus jeunes, & s'entretuoient elles mêmes: les vers & les teignes ne manquoient point de ſe mettre dans leurs Ruches, ce qui les ruinoit en

en peu de tems; & lorsque pour apporter du remède à ce desastre, on vouloit les changer, elles mouroient presque toutes.

On ne le peut faire avec succès, qu'en taillant les Mouches à-propos, comme il a été dit, en les empêchant de jetter plus d'une fois l'année.

Du secret pour empêcher les Mouches de jetter.

Il faut d'abord en examiner les souches; si on remarque qu'elles soient trop foibles, c'est pour lors qu'il faudra empêcher les Abeilles de jetter leurs essaims; car s'affoiblissant ainsi de plus-en-plus, les tignes & les vers ne manquent point de s'y mettre, & les Mouches larronnesses de s'y loger.

Deux choses bien observées empêcheront ce desordre; la prémiere, est de tourner les Paniers le devant derriere, en fermant la prémiere entrée, & en faisant une autre sur le devant; il ne faut que cela pour les Paniers qui sont legers, parce qu'ils sont peu fournis de miel, qui n'étant ordinairement que d'un côté, les Mouches se trouveront obligées de travailler de l'autre, & fuiront le jeune Roy, pour conserver le jetton dans la Ruche.

Et la seconde qu'il est necessaire de faire; c'est au contraire, si le miel abonde dans le Panier, & qu'il soit garni de Mouches, outre ce que je viens d'expliquer, on le haussera, afin que les Abeilles voyant du vuide dans leurs Paniers, conservent leurs essaims pour leur aider à les remplir; & si les Mouches quelquefois jettent, malgré tous les soins qu'on y peut apporter, c'est souvent à cause des vers & des tignes qu'elles haïssent extrémement, & qui les obligent de quitter leurs Ruches: quelquefois elles cherchent par leur fuite à se delivrer du danger où les exposent les autres Mouches leurs ennemies; & ce sont ordinairement les Mouches de l'année précédente, qui y sont les plus sujettes.

Ces Paniers qui jettent malgré qu'on en ait, seront détruits, ne réüssissant jamais, & perissant presque toûjours en peu de tems, joint à ce qu'ils nuisent aux Mouches des autres Paniers; pour cela on choisira le tems qu'ils auront le plus de miel.

Jamais les bonnes Mouches ne jettent deux fois l'année, quand on les hausse comme il faut & dans le tems.

Un essaim est bon, & rarement le deuxiéme, ni le troisiéme, valent-ils quelque chose.

Voilà déja deux moyens de conserver les Ruches sans les faire mourir, que j'ay donné; il y en a encore une troisiéme, qui est de se servir de hausses.

Des Hausses.

Ce troisiéme moyen se pratique differemment par des hausses; les uns les font de planches clouées ensemble, les autres d'ozier entrelassé répondant à la grandeur des Ruches, & y étant faites toutes conformes: voilà les meilleures, je ne diray rien des autres.

Sur ces hausses on met deux bâtons en croix qui soûtienent la Ruche, qui est posée dessus.

Crainte d'être piqué lors qu'on dresse ces hausses, on fait de la fumée avec du vieux linge, ou du foin étouffé dans un pot de terre; les Mouches se retirent incontinent, & vous laissent achever vôtre ouvrage.

Le tems de mettre ces hausses, est lorsque le Soleil est couché, ou dés les quatre ou cinq heures du matin.

Les Mouches sont bien-aises d'avoir un peu de liberté; c'est pourquoy on leur laiſ-

laiſſera des iſſuës d'environ deux poûces de long, & on ſoignera de bien boucher le vuide qui ſe rencontrera entre la Ruche & la hauſſe.

Au cas que d'abord on n'ait pas donné une hauſſe aſſez grande à une Ruche, on peut y en ajoûter une ſeconde, ſuivant la quantité de Mouches que contiendra le panier; on taille ces hauſſes comme je l'ay dit, & dans le tems que je l'ay marqué au chapitre de la taille.

Ces hauſſes ſont tres-néceſſaires pour aider aux Mouches à miel à travailler: il leur faut de l'eſpace & cela leur en donne; & ſans les hauſſes, les meres-Mouches voyant que leurs paniers pleins de bonne heure, negligeroient leur travail; c'eſt d'où vient que ceux qui étoient fort peſans une année, diminuent la ſuivante.

Il eſt neanmoins des Païs où l'on ſe paſſe de hauſſes, en faiſant un grand trou en terre de la circonference des Ruches, les Abeilles travaillent là-dedans juſqu'à la ſaint-Remy, qu'on leur coupe tout cet ouvrage; & l'Hyver on les remet ſur leurs ſiéges.

On ne donnera point de hauſſes aux paniers, qu'ils ne ſoient remplis d'ouvrage à deux ou trois doigts prés.

S'il y avoit peu de Mouches dans un panier, on ne luy donneroit point de hauſſes, & l'on ſe contenteroit ſeulement de les tourner.

La marque aſſurée que les Mouches ne veulent plus jetter, c'eſt lors-qu'elles jettent leurs petits Bourdons en dehors, aprés avoir donné le premier eſſaim, & pour-lors les hauſſes leur ſont inutiles.

De la naiſſance des Abeilles.

Comme les Mouches dont on ſeroit fourni d'abord ne dureroient pas long-tems, ſi elles ne ſe multiplioient, il eſt bon que je parle icy de leur naiſſance; aprés quoy je traiteray de leurs manieres de vivre, & des mœurs qui les font admirer de tous ceux qui les connoiſſent.

Les Mouches ſortent donc d'abord d'un petit corps, gros comme le cul d'une petite épingle, & qu'on appelle Couvain ou Embryon, & avant que de prendre leur forme naturelle, elles ne ſont qu'un petit ver, qui par le moyen de la chaleur, croît peu-à-peu, & devient enfin une Mouche toute blanche, qui ſe remue dans la ſuite; puis au ſortir de ſon trou, qui deſcend au bas de l'ouvrage, où les meres-Mouches les nourriſſent juſqu'à ce qu'elles puiſſent aller aux champs & ſe ſeparer en jettons.

La Cire qui a paſſé trois ans ne reçoit point cet Embryon, à cauſe qu'elle eſt trop deſſéchée; j'ay parlé des manieres de connoître l'âge de la Cire cy-devant.

On compte de deux ſortes de Couvain; le prémier & le meilleur, eſt celuy qui ſe forme dans l'Automne, & qui paſſe l'Hyver dans les paniers, ſéelé & cacheté d'une pellicule de Cire, & auquel il ne manque rien en cet état; & ſon ordinaire eſt d'éclore au mois de May, lorſque les chaleurs ſe font ſentir.

Pour le ſecond, il s'engendre & vient depuis le mois de May juſqu'à la fin de Juillet, & ſe forme tout différemment du prémier.

Du Roy des Abeilles.

Il n'eſt rien aſſurément de plus merveilleux que les Abeilles. Ces petits animaux ont l'inſtinct de ſe choiſir un Roy dans châque Ruche, & des Officiers auſquels elles obéiſſent, & qu'elles accompagnent par-tout.

——*Et omnes*
Circumſtant fremitu denſo, ſtipantque frequentes.
Virg. Geor. 4.

On connoît le Roy à ſa taille, qui eſt preſque de moitié plus grande que celle des autres Mouches; & ſon ventre pointu & bien gros, le rend different des autres Abeilles, qui l'ont rond, & plus petit; il eſt armé d'un aiguillon qui ne bleſſe point.

Nec ſpicula neſcit

Sa tête eſt petite, & non proportionnée à ſon corps; il a les pieds plus courts que les autres Mouches, & il eſt d'une couleur jaune-aurore tirant ſur l'or. C'eſt le Roy qui fait tout mouvoir; les Mouches ont pour luy une vénération qui va juſqu'à l'excés.

Præterea regem non ſic Ægiptos, & ingens
Lydia, nec populi Parthorum, aut Medus Hydaſpes
Obſervant. Virg. Georg. 4.

Figure du Roy des Abeilles.

LE ROY

C'eſt à ces marques exterieures qu'on connoît ce Roy, qui ne veut jamais ſouffrir de ſecond, quand il s'en eſt formé pluſieurs dans un même eſſaim. Diſons à préſent quelque choſe des Abeilles.

Des Mœurs des Abeilles.

Peut-on rien voir qui ſurprenne davantage, que cette Communauté que les Abeilles tiennent entr'elles? ne peut-on pas dire que leurs Ruches ſont comme une petite Ville, qu'elles gouvernent avec une trés-grande Police.

——*Conſortia tecta*
Urbis habent, magnaſque agitant ſub legibus ævum

Elles ont des Officiers qui ſe diſtinguent parmi elles, par la groſſeur de leur taille.

Chacun de ſes Officiers a ſon employ particulier, les uns ont ſoin de pourvoir aux vivres, les autres bâtiſſent les petites Cellules, celles-là élévent les petits, & celles-cy ſont ſentinelle aux portes.

Namque alia victu invigilant, & fœdere pacto
Exercentur agris; Pars intra ſepta domorum

Narcissi lacrimam, & lentum de cortice gluten,
Prima favis ponunt fundamina.
——— Alia spem gentis adultos
Educunt fœtus.
Sunt, quibus ad portas cecidit custodia sorti. Virg. Georg. 4.

Il y en a parmi ces Abeilles, qui observent la disposition de l'air pour présager le beau-tems, & la pluye : plusieurs reçoivent les fardeaux des pourvoyeuses, & quelques-autres ont soin d'administrer la justice, & de chasser celles qui veulent vivre dans l'oisiveté.

Inque vicem speculantur aquas, aut nubila cœli,
Aut onera accipiunt venientum, aut agmine facto
Ignavum fucos pecus à præsepibus arcent.

Ce petit peuple ne manque point de charité envers les morts, dont elles font les funerailles avec des pleurs.

Tum corpora luce carentum
Exportant tectis, & tristia funera ducunt.

S'agit-il parmi elles d'élire un Roy ? on les voit pour-lors tellement animées, qu'elles semblent ne respirer que le sang & le carnage ; on les entend sonner de la trompette, on les voit s'assembler & former des escadrons, elles éguisent leurs petites épées, & ne manquent point aussi-tôt de se rendre à la tente de leur Roy, qu'elles environnent de toutes parts, & animées d'un ferme courage, on les voit toûjours prêtes à braver la mort la plus glorieuse.

——— Et vox
Auditur fractos sonitus imitata tubarum :
Tum trepidæ inter se coëunt, pennisque coruscant,
Spiculaque exacuunt rostris, aptantque lacertos.
Et circa regem, atque ipsa ad prætoria densæ
Miscentur, magnisque vocant clamoribus hostem ;
Ingentes animos angusto in pectore versant,
——— Pulchramque petunt, per vulnera mortem.

On raconte encore mille autres choses des Abeilles qui sont surprenantes, & dont le détail seroit icy trop-long à faire, ne contribuant en rien aux instructions que je me suis prescrites de donner uniquement dans cet ouvrage : c'est pourquoy de la naissance des Abeilles, je passe au tems que les essaims doivent sortir des paniers.

Du tems que les essaims sortent des Ruches.

Aprés que les Mouches ont pris naissance, & que leur meres les ont nourries assez de tems, pour pouvoir aller d'elles-mêmes quéter leur vie à la campagne ; elles forment un essaim qu'on voit tout d'un coup sortir des Ruches, & s'envoler en l'air pour faire comme les autres.

Il y faut bien veiller, & cette sortie n'est plus ou moins retardée, que plus le tems est chaud ou frais : mais enfin la saison de voir prendre l'essor aux essaims, est depuis le mois de May jusqu'à la S. Jean ; & ceux qui sortent plus tard sont fort en danger de ne point réüssir.

On

On voit souvent des vieilles Mouches abandonner leurs paniers faute de provision, ou qui en sont chassées par de plus fortes, & ces sortes d'essaims s'envolent quelquefois avant le tems : on croit pour lors que c'est un essaim de jeunes Mouches; mais on se trompe, pour-peu qu'on y prenne garde.

On remarque encore qu'il y a d'autres petits essaims qui n'ont pas quitté le panier avant l'Hyver, & qui s'envolent au prémier beau-tems. Ces essaims peuvent bien faire, si l'on sçait le moyen de les retenir dans les paniers, ce qui est une grande difficulté.

Des marques que donnent les Mouches lors-qu'elles veulent jetter.

La marque la plus certaine que donnent les Mouches lors-qu'elles veulent jetter, c'est lors-que vers la my-May on voit les jeunes descendre sur les siéges.

Tandis qu'on les observera, on ne se rebutera point quelquefois de ne les pas voir sortir jusqu'à trois fois, qu'elles feignent de le faire : car bien-tôt-après elles ne manquent point de jetter; & tout ce qu'il y a à craindre, est lors-que ces essaims de l'année precedente s'envolent, qu'ils ne trouvent en l'air d'autres essaims qu'ils amènent avec eux dans leurs paniers, où pour-lors ils s'entretuent tous les uns les autres; ce qui n'est pas le profit du maître.

Si l'on prend bien garde aux paniers, on s'apperçoit quelquefois que les Abeilles qui sont vieilles chassent leurs essaims, si-tost qu'ils sont en état de pouvoir voler, & qu'elles les tüent si-tôt qu'ils veulent retourner.

Certaines petites Mouches qui ne font rien, qu'on voit à la porte des paniers, & qui y rentrent la nuit, sont un signe d'un essaim qui va bien-tot prendre sa volée; & lors-que les Mouches sont prêtes à sortir, on voit aussi des Bourdons sortir à la chaleur du jour, & faire du bruit devant les paniers.

Figure du Bourdon.

Quiconque sera versé dans l'art d'élever des Mouches, jugera qu'elles voudront bien-tôt jetter, quand il reconnoîtra qu'elles ne feront rien pendant deux ou trois jours, & qu'elles n'iront point quêter leur vie depuis neuf heures du matin jusqu'au soir; ou bien en voyant sur terre des jeunes Mouches courir pour pouvoir s'envoler, les autres Mouches leur ayant froissé les aîles en les chassant.

Il arrive par-fois qu'on voit les Abeilles rentrer dans leurs paniers, lors-que dans un essaim il se rencontre deux ou plusieurs Rois; si bien que s'entrechoquant les uns les autres, pour ne se rien vouloir céder, ils retournent à leurs Ruches en attendant une autre occasion. Ce qui arrive encore de la même maniére lors-qu'on entend en l'air une grande quantité de Mouches, faire un si grand bruit, qu'elles ne se reconnoissent plus.

Et le signe qui nous puisse mieux faire esperer de la bonté d'un essaim, est quand on voit les Mouches qui ne s'écartent point, s'attachant au prémier arbre qu'elles rencontrent; au lieu qu'il n'y a presque rien à en attendre de bon lors-qu'elles font tout le contraire.

Quelquefois les Mouches ſont ſujétes à ſortir de leurs Ruches fort en colere, ce qu'on reconnoit aiſément, lors-qu'elles ſe ruënt ſur les perſonnes; c'eſt pourquoy ſi-tôt que cela leur arrivera, on attendra le ſoir pour les enfermer.

Des cauſes du peu d'Eſſaims, que donnent les Abeilles pendant de certaines années.

On demande pourquoy dans de certaines années les Mouches ne donnent preſque point d'eſſaims. *In promptu cauſa eſt.* En voicy la raiſon.

La légereté des proviſions que les Mouches auroient fait pendant l'Eté, & qu'elles auroient conſumées avant la fin de l'Hyver, en eſt la principale cauſe; n'ayant plus rien à manger, elles ſont obligées de languir, & leur foibleſſe ne leur permet point par conſéquent de donner des eſſaims.

Les paniers qui ſont trop pleins de miel empêchent les Mouches de jetter, la froideur de cette liqueur incommodant les Mouches, & perdant preſque tous les eſſaims.

Mais la derniere choſe qui empêche les Abeilles de donner des eſſaims, eſt aſſez particuliere: on la remarque, lors-que le Printems n'a pas été aſſez doux, & qu'il eſt mort quantité de mouches, ſoit dehors des paniers, ſoit dedans. Les Mouches pour-lors conſervent pour ſe fortifier les prémiers eſſaims qui devroient ſortir, & en ſont mourir le Roy, dans l'appréhenſion qu'elles ont qu'il ne les entraîne avec luy.

De la maniére de connoître les Paniers qui ne jettent point.

Cette connoiſſance eſt facile à tous ceux qui ont coûtume de gouverner des Mouches à miel: car ils ne s'appercevront pas plûtôt que les Abeilles jetteront dehors leurs petits Bourdons bien formez, & prêts à voler vers la ſaint-Jean, qu'ils jugeront d'abord qu'il n'y aura point d'eſſaim.

Ils le reconnoîtront encore, par la légereté du Panier, peu muny de proviſions au Printems. Le couvain s'en fera à pluſieurs-fois, & ſera gouverné par plus d'un Roy, ce qui eſt la perte des paniers.

Les Mouches adulterines dont un panier eſt environné, préſagent que ce panier ne jettera point: car elles y ſont tellement attachées qu'elles ont peine de l'abandonner, dans l'appréhenſion qu'elles ont (la ſaiſon étant avancée) de ne pouvoir amaſſer aſſez dequoy vivre pendant tout le reſte de l'année, & conſéquemment d'être obligées de mourir de faim.

Et ſi par mal-heur les Mouches larronneſſes avoient pillé quelques paniers, il ſeroit inutile d'eſperer qu'ils jettaſſent, à cauſe que les domeſtiques s'employent pour-lors pendant le Printems, à reparer leur perte, & gardent les jeunes Mouches pour leur ſubvenir en cas de beſoin. Ainſi lors-que les Ruches ne jetteront point, on ne pourra en attribuer la faute qu'à ces trois manieres de le connoître.

Pour obliger les Eſſaims de ſortir malgré eux.

Les jettons ne ſe mettent jamais ſous les ſiéges avant le dix de Juin. C'eſt ce qu'il faut remarquer; & c'eſt pour-lors qu'elles attendent qu'elles ſoient bon nombre, ou quelque jour qui leur ſoit propre, pour ſe mettre aux champs.

On remarquera auſſi que ce n'eſt quelquefois que les vieilles Abeilles, que les Mouches étrangeres & larronneſſes ont chaſſées de leurs Ruches.

Et comme celles-là ſçavent bien que celles-cy n'y dureront pas long-tems, elles attendent quand elles en ſeront ſorties pour y rentrer, & pendant ce tems-là la ſaiſon de jetter ſe paſſe.

Les

Les eſſaims qui ſont foibles ſont encore bien ſujets à ce défaut, à cauſe de pluſieurs couvains qu'ils font, ce qui engendre pluſieurs Rois dans un panier, & qui le perd, à cauſe de la diviſion qu'ils y apportent.

Ce défaut de jetter peut auſſi provenir de quelques eſſaims; qui ſortant ſans qu'on s'en appergoive, ou venant d'ailleurs, prennent leur demeure où ils peuvent.

Remédes aux inconvéniens cy-deſſus.

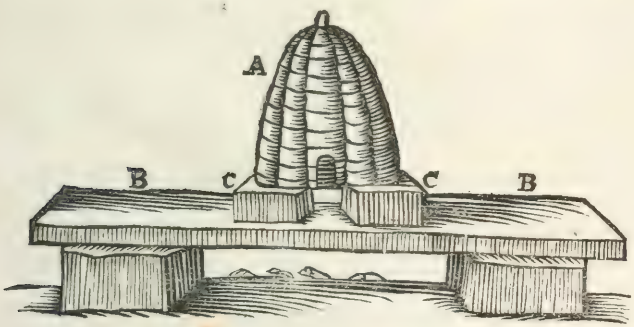
Pour remédier aux inconvéniens dont je viens de parler, qui eſt d'obliger les Mouches de travailler, afin-qu'elles ne perdent point leur tems, voicy avec ſuccés les remédes qu'on y peut apporter.

Cinq points eſſentiels ſont à obſerver pour y réüſſir. Prémierement, on découvre les Ruches pendant une heure & demie durant la plus grande chaleur du jour: Cela ſuffira pour obliger les meres à chaſſer leurs eſſaims; car qui laiſſeroit davantage ces Ruches découvertes, s'expoſeroit à faire fondre le miel qui ſeroit dans les paniers.

Secondement, on hauſſera les Ruches avec des tuilaux, ou des petits morceaux de bois, par quatre endroits; ce qui contraindra les jettons à quitter leurs meres, à cauſe de l'air qui y entrera.

Figure de la Ruche hauſſée.

A. Ruche. B. Planche ſur laquelle eſt la Ruche. C. Hauſſes de la Ruche.



En troiſiéme lieu, la fumée eſt l'expédient le meilleur de tous pour obliger les Mouches de rentrer, & faire ſortir les eſſaims à la prémiere belle journée.

Si l'on voyoit que l'eſſaim fût ſous le ſiége, pour quatriéme expédient, on enlevera la Ruche ailleurs aprés ſoleil couché, puis l'on prendra le ſiége qu'on renverſera le haut-en-bas; aprés cela, l'on couvrira l'eſſaim d'une Ruche qui aura été préparée, dans laquelle les Mouches entreront; & le lendemain on ne manquera point de les tranſporter ailleurs, & de remettre la ſouche en ſa place.

D'autres ſe ſervent d'un autre moyen, qui eſt de ſecoüer rudement la ſouche ſur une ſerviette, ſur laquelle enſuite ils mettent une Ruche, lors-qu'ils jugent qu'il y aſſez de Mouches pour la remplir, puis remettent cette Ruche en ſa place; quelque opiniâtres que ſoient les Mouches à ne point jetter on les oblige auſſi preſque toûjours de le faire au prémier beau jour.

Et la cinquiéme maniere de réüſſir en cela, eſt qu'aux païs temperez on ne donne que des hauſſes aux Ruches pour obliger les Mouches de rentrer; cet expédient les rend ſi fortes, qu'elles ne manquent point de jetter dés le mois de May de l'année ſuivante.

De la maniere de connoître lors-que les eſſaims veulent ſortir de leurs Ruches.

Dans le tems qu'on juge que les Abeilles doivent jetter, il faut toûjours à ſoleil couché aller viſiter les Ruches; & ſi prêtant l'oreille on les entend bruire plus qu'à l'ordinaire, c'eſt une marque infaillible que les eſſaims doivent ſortir dans trois ou quatre jours.

On remarquera auſſi, que le jour que le jetton doit ſe mettre en campagne, il y va plus matin, & revient de meilleure heure, & demeure tout chargé de cire, contre les paniers.

L'heure des eſſaims pour ſortir, eſt differente. Il n'y a que les differentes expoſitions de leurs Ruches vers le ſoleil qui les réglent. Celle qui a le levant pour aſpect, jette depuis ſept-à-huit heures du matin, juſqu'à une heure ou deux aprés midy: celles qui regarde le Midy, un peu plus-tard: celle qui eſt tournée au Couchant, a coûtume de donner ſes eſſaims, depuis dix heures juſqu'à trois heures aprés midy.

On ſçaura pour maxime génerale que pendant les grandes chaleurs, les Ruches, à quelques expoſitions qu'elles puiſſent être, jettent toûjours depuis huit heures du matin juſqu'à quatre heures du ſoir.

Les petites pluyes douces les excitent à ſortir, & les Mouches ſe plaiſent beaucoup d'être en campagne pendant ce tems-là, qui les fortifie; au lieu que les grandes pluyes, & les vents impetueux les retiennent dans leurs Ruches: ainſi que ces petites pluyes n'empêchent point de veiller à leur ſortie.

Sur-tout, qu'on ſoit vigilant à épier le temps que les vieilles Mouches ſortiront: car elles n'avertiſſent point, comme les jeunes paniers quand elles veulent ſe mettre en campagne.

Le tems de veiller le plus aux Mouches, eſt depuis la mi-May juſqu'à la ſaint-Jean: qu'on ne ſoit point pareſſeux, de le faire, ſi l'on veut réüſſir à nourrir des Mouches.

Des moyens d'arrêter les eſſaims en ſortant de leurs paniers.

Il eſt à craindre qu'au ſortir de leurs Ruches, les éſſaims ne s'en écartent trop: on prévient d'abord cet inconvénient, en plaçant les paniers proche des lieux où il y a des arbres plantez, car les Abeilles ſe plaiſent extrémement à goûter le frais pendant les grandes chaleurs, & ne manquent point de s'attacher à quelques branches de ces arbres qui ſont proches, & ne s'éloignent point ainſi de leurs Ruches; au lieu-que ſi l'on n'y prévoyoit par cet expédient, elles ſe trouveroient obligées d'aller au loin, pour chercher des arbres qui les tiendroient à couvert, dans le tems qu'elles en ont beſoin.

Palmaque veſtibulum, aut ingens oleaſter obumbret.
Ut, cum prima novi ducent examina Reges.
Vere ſuo, ludetque favis emiſſa juventus,
Vicina invitet decedere ripa calori;
Obviaque hoſpitiis teneat frondentibus arbos.
Virg. Georg. 4.

La

La proximité des eaux eſt auſſi fort néceſſaire pour abreuver les Abeilles; c'eſt pourquoy, ſoit qu'elles courent, ſoit qu'elles ſoient immobiles, on ne manquera point d'y jetter de groſſes pierres qui ſortiront hors de l'eau, ou quelques branches d'arbres, afin que pendant l'Eté les Mouches aillent s'aſſeoir deſſus, pour y développer leurs ailes au ſoleil.

In medium, ſeu ſtabit iners, ſeu proſtuet humor,
Tranſverſas ſalices, & grandia conjice ſaxa:
Pontibus ut crebris poſſint conſiſtere, & alas
Pandere ad æſtivum ſolem.

Pour empêcher encore que des eſſaims n'aillent trop loin en Campagne, & pour les obliger à s'attacher à quelque Arbre voiſin, aprés qu'ils ſont tout-à-fait hors de leur Panier; on ſçait qu'on ſe ſert de Chauderons, de Baſſins ou de Poëſles, ou bien qu'on bat du Tambour.

Tinnituſque cie, & Muris quate Cymbala circum;
Ipſæ conſident medicatis ſedibus: ipſo
Intima more ſuo ſeſe incunabula condent.

Ce bruit les fait auſſi rentrer dans leurs Paniers, lors-que les eſſaims ne ſont pas bien obſtinez à s'en aller.

OBSERVATIONS.

Il faut prendre garde de ne point ſonner que l'Eſſaim ne ſoit entierement ſorti du Panier, à cauſe qu'il y pourroit reſter des Mouches, qui s'imagineroient qu'il y auroit du danger pour elles d'aller aux champs, à cauſe de quelque tempeſte, dont elles croiroient que l'air les menaceroit; c'eſt ce qui fait qu'elles ont naturellement cette précaution de ne ſortir qu'à pluſieurs repriſes: & comme le trop grand bruit les éléve, & qu'aprés elles ont de la peine à ſe rabatre, on ſoignera de ſonner doucement, afin qu'elles volent bas, & qu'elles s'attachent par conſéquent avec plus de facilité; car lors-qu'elles s'élevent, ſi l'on n'eſt diligent à les ſuivre, elles courent grand riſque de ſe perdre.

On obſervera de ne plus ſonner, & de les laiſſer en repos lors-qu'on voit une partie du jetton.

Des prévoyances qu'on doit avoir avant-que de prendre l'Eſſaim.

C'eſt inutilement qu'on voudra prendre l'Eſſaim, ſi l'on ne ſçait prévoir les circonſtances qui pourroient empêcher de le faire; car ſi les Mouches ne ſont bien amaſſées aux Arbres, ſans y donner à connoître aucun mouvement, c'eſt peine perduë que de l'entreprendre, les obligeant au contraire à ſe détacher, & à prendre leur eſſor en haut à pluſieurs fois, ſur-tout, quand il y a pluſieurs Reis, & qu'elles forment differens pelotons.

Lors-que les Mouches ſont bien arrêtées, on doit en obſerver la qualité, ſuivant qu'il a été dit, afin de leur proportionner leurs Paniers. Voyez la page 79. & ſuivantes.

Souvent il arrive que les Jettons s'attachent à des Arbres qui ſont au-deſſus des autres Paniers: pour-lors on ſe donne de garde de ſecoüer ces Paniers, mettant par là en danger les jeunes Mouches d'être tuées par les vieilles; & pour prévenir cet inconvenient, on attache ordinairement une Ruche au deſſus de l'Eſſaim, ou bien on coupe la branche, qu'on tranſporte pour la mettre ſous un Panier proportionné à la groſſeur de ce jetton.

Et ce qui eſt admirable dans les Abeilles, eſt la connoiſſance qu'elles ont des perſonnes qui les gouvernent ordinairement, & que leurs aiguillons épargnent plus que ceux qu'elles n'ont point de coûtume de voir ; ainſi ce ſera, ce gouverneur ordinaire qui prendra le ſoin de les détacher.

Loin d'elles ces haleines infectées, & ces gens pleins de vin, s'ils n'ont envie d'être bien piquez, & d'obliger les Mouches de quitter leur demeure.

Des moyens de conduire heureuſement les Eſſaims détachez.

La conduite qu'on doit obſerver pour réüſſir à détacher les Mouches des Arbres, eſt d'abord d'uſer avec elles de douceur ; car c'eſt par cette voye qu'elles ſe gagnent, & qu'on évite leur aiguillon ; au lieu que ſi l'on venoit à les traiter rudement, elles pourroient s'opiniâtrer à ne pas rentrer, & ne manqueroient pas de s'égarer.

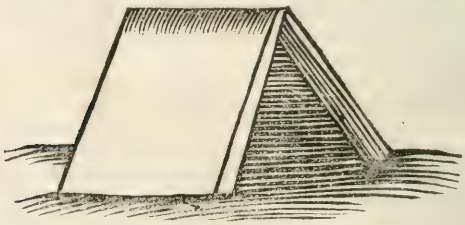
La fumée de chicotin les oblige bien-tôt de rentrer, mais qu'on prenne garde de ne point oublier la douceur avec laquelle on doit agir toûjours avec ces Mouches

De la maniére de détacher les Mouches des Arbres.

On détache heureuſement les Mouches à miel, en coupant la branche où elles ſont attachées, la prenant à la main, & la deſcendant doucement, puis la portant juſqu'à l'endroit préparé ; aprés quoy l'on mettra cette branche ſur un linge blanc ou un Panier couvert de la couverture qui luy conviendra, ſi elle eſt de planches ou de paille.

Figure de la couverture des Ruches de Paille.

Figure de la couverture des Ruches de planche.



Ou bien on fait autrement, en ſecouant tout d'un coup la branche dans la Ruche ou ſur la ſerviette, en la couvrant auſſi-tôt de cette Ruche.

Les

Les uns prennent un Panier par la poignée, qu'ils attachent au bout d'une perche, puis l'élevant en haut, le mettent doucement sur l'essaim qui y entre de luy-même; & pour mieux faire comprendre ce que je dis, on n'a qu'à considerer la Figure que voicy.

A Arbre. B. Branche où l'essaim est attaché. C. Panier mis au bout de la perche & sur l'essaim. D. Bâton au bout duquel il y a un drapeau allumé.

Quelquefois elles se rendent assez opiniâtres pour ne le pas vouloir faire; mais pour les y contraindre on leur jette de l'eau fraîche avec un balay, ou bien l'on prend un bâton, au bout duquel on met un linge mouillé, avec lequel on les pousse doucement dans les Paniers.

Si ces Mouches s'opiniâtrent à ne pas vouloir entrer, au bout d'un pareil bâton on allume du drapeau, qu'on approche de l'essaim, & la fumée qui en sort les force à quitter la place, & à rentrer dans leur Ruche.

Après que tout l'essaim est rentré, on le descend doucement, puis on le pose sur le siége qu'on luy a préparé: Voilà la meilleure maniere de faire rentrer les Abeilles pour ne plus ressortir.

Voicy encore un autre méthode dont on se sert pour faire rentrer les Abeilles; au lieu de couper la branche de l'arbre, on la secoue dans un Panier, & s'il retour-

ne des Mouches à la branche, on la secoüe encore, & les Mouches qui y sont ne manquent point d'aller trouver les autres.

On voit bien souvent les Mouches à miel venir s'attacher à plusieurs branches, ou bien au gros de l'arbre; pour-lors voicy ce qu'on doit pratiquer pour les mettre dans les Ruches: on se garnit les mains de bons gros gans, ou bien on prend un balay de plume, avec quoy l'on sollicite doucement, & sans les irriter, les essaims de rentrer dans leurs paniers, que l'on renverse aprés sur une nappe qui est étenduë au pied de l'arbre, pour y faire tomber aussi le reste qui se tient attaché, & dispersé sur les branches.

A. Arbre. B. Branches sur lesquelles l'essaim s'est attaché en plusieurs endroits. C. Balay de plume. D. Ruche. E. Nappe mise au pied de l'arbre.

En-cas de besoin on peut se servir du drapeau brûlé, comme il a été dit, principalement lors-qu'il leur prend fantaisie de se jetter dans les hayes, où elles ne s'arrêteront point à cause de cette fumée, allant se placer en un lieu où l'on aura plus de commodité de les prendre.

REMARQUES.

Lors-qu'on observe que les Mouches à miel se mettent en campagne si-tôt qu'elles sont

ſont rentrées; ou bien quand on s'apperçoit qu'elles prennent la peine de nettoyer leurs Paniers, & qu'elles les enduiſent de gomme, ou enfin qu'on peut juger de leur joye par le bourdonnement qu'elles font, & qu'on entend en prêtant l'oreille, ou par le bruit dont elles rempliſſent l'air, quand elles nettoyent leurs Paniers pendant le jour; on peut eſperer que ces Mouches reſteront dans leurs Ruches, car c'en eſt des marques preſque-infaillibles; au lieu que ſi elles ne donnent aucun de ces ſignes, on a lieu de craindre que dés le lendemain elles ne prennent la fuite.

Des Eſſaims mêlez.

C'eſt une terrible affaire, quand pluſieurs eſſaims ſortant en même tems viennent à ſe joindre enſemble; il eſt pour-lors queſtion de les ſéparer, ou ſi on ne le peut, on leur donne du moins de grandes Ruches, & même je conſeille pour-lors de ſe ſervir ou de quarteaux, ou de feüillettes, s'il eſt impoſſible autrement d'en venir à bout.

Deux eſſaims par-fois s'attachent à une même branche, juſqu'à ſe toucher l'un l'autre: on doit, pour les démêler, mettre deux Ruches deſſus l'entrée en bas, comme je l'ay dit cy-deſſus, & ils y entreront ſéparement, pourvû qu'on n'oublie pas d'attacher du chicotin au bout d'un bâton, pour placer entre les deux eſſaims, afin de les chaſſer chacun de ſon côté; & lors-qu'ils ſeront entrez dans ces Ruches, il eſt bon, ſi l'on veut, de les arroſer; cela ne ſçauroit leur faire de mal.

Il arrive quelquefois, que les eſſaims ſont fort confus; mais voicy un reméde à cela: il faut ſecoüer toute la branche ſur la place, & les Mouches pour-lors formeront deux pelotons; ſi un des eſſaims retournoit à l'arbre s'y attacher, & que l'autre demeurât en-bas, ils ſeroient ſéparez: cela étant, on ne doit point y toucher, qu'aprés que le Soleil eſt couché.

Autre maniere dont on peut ſe ſervir pour ſéparer les eſſaims mêlez enſemble: on prend une grande Ruche, dans laquelle on fait entrer toutes les Mouches; elles ne manquent point chacune de ſe ranger d'un côté de la Ruche, & pour empêcher qu'elles ne remüent, on les parfume, lors-que le ſoir eſt venu; puis un homme muni d'un bon capuchon, & de bons gros gans, fait tomber un des eſſaims dans un Panier préparé, ſans toucher à l'autre: agiſſant ainſi, on viendra à bout de ſon entrepriſe. Si l'on juge que le Panier qui contenoit deux eſſaims tout-à-l'heure, ſoit trop-grand pour un ſeul, il faudra le changer en le renverſant, & en donner un plus-petit à cet eſſaim.

Souvent l'on voit pluſieurs eſſaims rentrez dans une Ruche, en reſſortir tout-à la fois; s'ils ſe joignent une fois, on a mille peines à les ſeparer: c'eſt-pourquoy, pour prévenir cet inconvénient, il faut lors-qu'ils ſortent ainſi, jetter du ſable & de la cendre entre-deux, ou bien les fumer, s'il y a aſſez d'eſpace: ainſi l'on obſervera de ne point aller pour-lors viſiter ces Mouches, qu'on n'ait avec ſoy de la paille, ou du foin, avec un fuſil pour les allumer, en cas de néceſſité.

Qu'on obſerve de ne jamais placer deux Ruches qui contiendront chacune deux eſſaims, proche l'une de l'autre, ny ſur un même ſiége; car il pourroit arriver, que quelque eſſaim quitteroit ſon Panier, pour rentrer dans le voiſin; ce qui cauſeroit une confuſion terrible.

De ce qu'il faut obſerver pour mettre deux eſſaims ſous un même Panier.

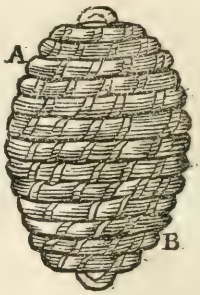
Si l'on veut mettre deux eſſaims dans un même Panier, il faut qu'ils ſoient foibles, autrement ils s'y nuiroient l'un l'autre: n'y ayant donc que peu de Mouches à chaque eſſaim qu'on verra attaché à deux differentes branches, on peut ſe ſervir encore à ne ſe ſervir que d'un ſeul Panier pour les y loger, & la maniere de le faire,

eſt fort aiſée, parce qu'il n'y a qu'à les ſecoüer tous deux dans une même Ruche

Il ſe peut qu'on ait pris des eſſaims à quelques jours l'un de l'autre, & quevoyant que deux ſeroient trop foibles pour embaraſſer deux Paniers, on ſouhaiteroit ne les mettre qu'en un: on demande comme on en viendroit à bout? il n'y auroit qu'à prendre une Ruche préparée & toute parfumée, qui ſeroit celle qu'on voudroit garder, qu'on poſeroit ſur l'autre qu'on auroit renverſée; les Mouches de celles-cy ne manqueroient point de la quitter, pour monter dans l'autre.

Figure de deux Ruches l'une ſur l'autre.

A. Figure de la Ruche qu'on veut garder. B. Figure de la Ruche renverſée.



Autre maniere: on ſecoüe l'eſſaim que l'on veut aſſembler, ſur le ſiége ou ſur une ſerviette, en prenant la Ruche par la poignée, & la frapant du bas contre la terre; ce coup n'eſt pas plûtôt donné, que les Mouches tombent du Panier, & les voyant ainſi à-bas, on prend vîte un autre Panier qui a déja un eſſaim, & dont on couvre promtement ces Mouches, qui vont ſe joindre incontinent aux autres. La brune eſt le tems le plus-propre-pour ce travail.

On voit ſouvent des eſſaims qui quittent leurs Paniers pour s'aller confondre avec d'autres, d'où il s'enſuit abſolument la perte de l'un ou de l'autre; & l'eſſaim qui y perit ordinairement, eſt celuy qui y entre nouvellement: mais on empêche ce déſordre, en fumant avec de la paille ou du linge l'eſſaim qui veut entrer, afin qu'il aille ſous le ſiége, ou qu'il aille dans le Panier, où les Mouches, que la fumée aura étourdies, pourront le ſouffrir. Etant ainſi aſſemblées, on pourra mettre deſſous une ſerviette moüillée où l'on aura répandu du miel, pour leur y faire ramaſſer, en ſecoüant fortement ce Panier; ou bien ſi cet eſſaim s'étoit mis ſous le ſiége, on n'auroit qu'à en fumer la ſouche, enlever le ſiége, & le portant ailleurs, le mettre dans une Ruche; & par ce moyen on réüſſiroit dans ſon entrepriſe.

Des eſſaims égarez.

Ce n'eſt pas une choſe extraordinaire de voir des eſſaims ſe perdre, & cela arrive communément aux Mouches qui ne ſont pas de la bonne eſpéce: elles volent tant que leur Roy ſoit las, & pour-lors ne s'arrêtent jamais que fort loin de leur domicile, & ſe mettent dans des treus des arbres, ou dans des murailles.

Si c'eſt dans des arbres, & qu'on veüille les tranſporter chez ſoy, il faut attendre aux environs de la Saint-Martin, pour ſcier l'arbre au-deſſus, & au-deſſous du trou où ſeront les Mouches.

Si-

Si c'eſt dans une muraille, on les en fera ſortir par le moyen de la fumée qu'on leur donnera par un autre trou qu'on fera dans cette muraille au-deſſous de celuy qui contiendra les Abeilles, & à l'embouchure duquel on mettra une Ruche, pour y recevoir celles qui s'enfuiront; cette Ruche ſera préparée, & lors-que l'eſſaim ſera dedans, on ſoignera de le bien enfermer avec une nappe juſques-à la nuit, qu'on pourra aiſément le tranſporter.

Il ſe peut quelque-fois qu'étant en campagne, on rencontre un eſſaim dans l'air; ſi l'on veut pour-lors le faire arrêter, on n'a qu'à ſifler doucement, en frapant des mains, ou prenant deux cailloux, avec leſquels on fait du bruit; & pour-lors elles ne manquent point de s'aſſembler, & de s'arrêter à quelque choſe; & bien-ſouvent même on voit des Rois des Abeilles, étant bas, s'attacher au chapeau, ou au bras des perſonnes qu'ils trouvent en chemin.

Si les eſſaims qu'on rencontre étoient élevez trop haut, de telle maniere qu'on jugeât ne les pouvoir arrêter par le ſon, il faut avoir recours à de la pouſſiere qu'on leur jette, & qui les oblige de s'abaiſſer ſuffiſamment, pour les mettre aprés dans les Ruches, & les tranſporter à la maiſon.

Secrets pour avoir de bons Paniers à Mouches.

Par le moyen des ſecrets que voicy, les Mouches à miel ſont exemtes de tout ce qui leur peut nuire; c'eſt-pourquoy il eſt néceſſaire d'y faire attention.

Prémierement, on ſçaura que pour y réüſſir, il ne faut laiſſer jetter les Paniers qu'une ſeule-fois.

Secondement, d'empêcher d'eſſaimer tout-à-fait ceux qu'on connoît être foibles; l'avantage en eſt plauſible, eſtimant mieux un bon Panier que deux méchans.

On doit pour en venir à-bout (j'entens pour les Mouches qui ſont fortes) lors-qu'elles ont mis dehors leur prémier eſſaim, leur donner incontinent des hauſſes élevées de dix ou douze poûces, plus-ou-moins ſelon leurs forces; & pour-lors les meres-Mouches ſe déferont de tout ce qui ſera capable de leur nuire, & retiendront avec elles toutes les jeunes.

On remarquera que ces Mouches ſe mettront en campagne avec plus d'ardeur que de coûtume, & que le dernier eſſaim qui reſtera dans le Panier, ne manquera pas de jetter dans le mois de May de l'année ſuivante, ſi le tems le permet, ou tout au-plus-tard au commencement de Juin.

Les jeunes eſſaims de l'année précedente, ſeront auſſi hauſſez, ainſi que les Paniers peu garnis de Mouches, & chacun à-proportion de ſes forces; ce hauſſement ſe fait aprés la Pentecôte, où l'on préſume qu'il doit faire beau-tems, & non auparavant.

A l'égard des jettons du mois de May, & de ceux du commencement de Juin, on obſervera auſſi la même choſe; ce qui les empêchera de jetter hors leurs eſſaims, quand bien-même on s'appercevroit au mois de Juillet, que leurs Paniers regorgeroient de Mouches, ou qu'elles ſe mettroient tout-autour, ou deſſous les ſieges.

De la connoiſſance des bons Paniers d'avec les mauvais.

On diſtingue ordinairement les bons paniers d'avec les mauvais par trois ſortes de maniéres.

La prémiere, lors-qu'on voit les Mouches ſortir de grand matin pendant la roſée, & qu'elles reviennent chargées de butin, plus-tard que de coûtume, entrant dans leurs paniers ſans héſiter; ou bien qu'on remarque qu'elles ne ſortent point pendant le mauvais-tems.

Les bonnes Mouches ont soin d'emporter dans leurs serres toutes les ordures qu'elles trouvent dans leurs paniers, & ne laissent jamais leur porte sans sentinelle, crainte d'être surprises, y accourant toutes aussi-tot qu'elles entendent le moindre bruit. Il est dangereux de les visiter, & elles sont beaucoup plus actives que celles que leur paresse laisse détruire par les vers & les papillons.

La seconde maniere de connoître les bonnes Mouches à-miel, est lors-que prêtant l'oreille sur la fin de Février, ou au commencement du mois de Mars, dans les jours qui sont doux, on entend un bourdonnement qui semble venir de bien-loin; ce qui n'arrive pas aux paniers qui sont foibles, demeurant toûjours tristes, & presque dans un silence perpétuel.

Si frapant contre la Ruche, les Mouches qui sont dedans font bien du bruit, c'est la marque d'un bon panier; & il est bon d'éprouver ainsi souvent ces Mouches, afin que s'il y avoit quelque Ruche qui fût mauvaise, on y apportât incontinent du reméde.

Et enfin, en troisiéme lieu, on distingue un bon panier d'avec un mauvais à sa pesanteur: j'ay assez enseigné comme cela se pratique, pour n'en rien dire icy davantage.

Des grosses Mouches.

Lors-qu'on a de grosses Mouches, il y a des mesures à prendre, si l'on veut les souffrir parmi les autres; il est vray qu'elles sont dangereuses à perdre leurs voisines, si l'on n'y prend garde; mais observant ce que voicy, on sçaura en tirer bien du profit, étant naturellement propres à amasser beaucoup de miel, & travaillant avec bien plus d'ardeur que les autres; ainsi donc leurs essaims seront conservez.

Lors-que les essaims des grosses Mouches sortent de leurs Ruches, ils n'ont pas moins besoin de nos soins que ceux des Abeilles de la petite espéce; car il faut observer de leur donner toûjours de grands paniers, & de les éloigner des autres le plus qu'on peut; leurs meres seront chassées des Ruches par le moyen du soulfre, quand elles auront essaimé pour la prémiere fois, ou tout au plus-tard au mois de Septembre.

Les grosses Mouches ne jettent leurs essaims que fort tard, toûjours aprés les autres; car elles ne couvent que rarement l'Hiver pour éclore au Printems, & quelquefois même elles ne donnent aucun jetton pendant l'année, allant de paniers en paniers pour y faire leur couvain.

Parmi les mauvaises qualitez de ces Mouches, elles en ont une qui est d'un grand secours. Ce sont elles bien souvent qui avancent la sortie des essaims; non pas, à vray dire, qu'elles le fassent par une bonté qui leur soit naturelle, mais c'est par une ardeur qu'elles ont de régner seules dans les Ruches, ce qui est cause quelquefois d'un grand désordre.

De quelle maniere on doit agir quand il y a plusieurs Rois en une Ruche.

Il n'y a jamais de plus grand desordre dans une Ruche, que lors-qu'il y a deux Rois; & pour y apporter la paix, il faut toûjours n'en conserver qu'un, & tuer tous les autres; autrement chaque essaim se détruiroit tout-entier, pour défendre son Roy propre.

Quand cet inconvénient survient, il faut d'abord luy donner un panier qui soit étroit du fond, mais long à-proportion des Mouches qu'il devra contenir, afin qu'elles puissent s'y loger: ces Mouches ne manqueront pas dés le lendemain, de se soûlever les unes contre les autres, en telle-sorte qu'il y aura un Roy de mort, qu'on trouvera à la porte de la maison.

Lors-

Lors-que dans ce-tems on ira visiter ces Ruches, on remarquera si les essaims ne sont point animez les uns contre les autres; si cela est, crainte d'un trop grand carnage, il faudra aussi-tôt enfumer la Ruche, & leur jetter du miel & du vin pour les appaiser, & jetter hors du panier le Roy tué qu'on trouvera à l'entrée de la porte.

Pour prévenir tout ce désordre, on peut trouver aisément un des Rois superflus, si l'on observe ce que je vas dire.

On fait d'abord entrer un essaim dans un panier, & on tire celuy qui en est proche pour le porter ailleurs; cela fait, on prend ce prémier panier par la poignée, qu'on frappe d'un seul coup contre le siége; les Mouches tombent toutes, & on les laisse là jusqu'au lendemain matin, qu'on ne manque point de trouver un des Rois mort au plus gros de sa troupe; on le prend avec des pincettes, & on le jette. Il peut arriver dans ce-tems, que les Mouches sont fort en colere; c'est-pourquoy, il faut les arroser doucement, & cela les appaise.

J'avertis sur tout, qu'on ne soit point négligent à visiter les Mouches; & au-cas-que prêtant l'oreille au panier, on entende dedans un grand bruit, qu'on ne manque point de le lever au plûtôt, & regarder s'il ne paroît point un peloton de Mouches gros comme le poing; si cela se voit, on prendra des pincettes, & séparant ces Mouches, on trouvéra le Roy qu'il faut ôter.

Des moyens de rendre les Ruches fécondes.

Le mêlange qui se fait souvent des bonnes, & des mauvaises Mouches, est cause que les paniers deviennent tout-à-fait mauvais, si l'on n'y remédie; & pour réüssir à les rendre bons, on tuë tout ce qu'il y a de nuisible, & voicy comment. Lors-que les Mouches jettent, & qu'elles se séparent en pelotons, on choisit les grosses d'avec les petites, pour les séparer, afin de faire mourir celles qui ne valent rien.

Autrement, si l'on voit un panier regorger de Mouches, & qui ne donnent point de jettons dans la saison, on doit croire qu'il y a quelque chose de malin dans la Ruche, & que ce sont les méchantes Mouches qui causent tout ce mal; pourlors il n'y a point d'autres remédes que de s'en défaire, comme il est dit dans l'article qui traite de la maniere de tuer les Mouches.

Et si ces Mouches, ce qui leur arrive ordinairement, ont pris leur gîte dans la Ruche séparément des autres, on remarquera le côté qu'elles auront choisi, afin de les tailler, & les frustrer de leur provision, pour les obliger de sortir de cette Ruche.

Les paniers qui sont étroits par le haut, sont fort-propres pour empêcher que les essaims ne se séparent; & les méchantes Mouches, qui haïssent ces sortes de paniers, venant à les abandonner peu à-peu, laisseront les bonnes Mouches maîtresses de la place, qui jettant dehors le couvain des malignes, deviendront toutes bonnes par ce moyen.

Et pour se défaire des méchantes Mouches, il n'y a pendant toute l'année, qu'a les tenir étroitement, & ne leur donner que trés-peu d'ouverture; elles ne tarderont pas de quitter ce lieu pour chercher plus de liberté.

Du tems de changer les Mouches de paniers, & de la maniere de le faire.

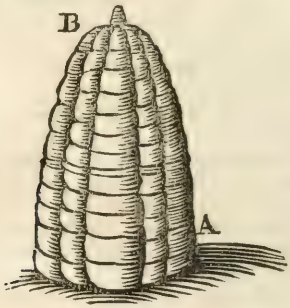
Changer les Abeilles de paniers, c'est proprement parlant, ôter les vieilles Mouches, pour leur en substituer de nouvelles: cette maniere d'agir est fort essentielle à la conservation des Ruches, qui periront en peu de tems, si l'on neglige de le faire.

Si-

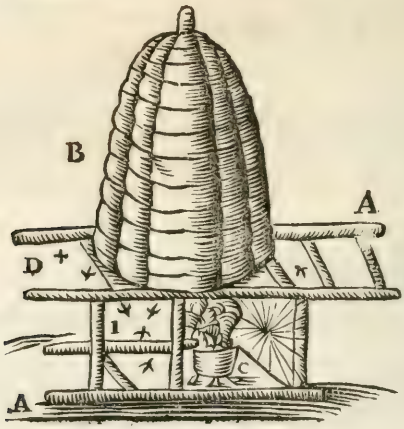
Si-tôt qu'un panier a deux ans, il eſt tems de le changer; & pour y réüſſir, on commence vers le Printems de mettre a-part les Ruches qu'on veut changer, puis on en prend une qui eſt percée deſſus de cinq ou ſix trous, ſur laquelle on en poſe une autre où ſont les Mouches qu'on déſire changer, & qu'on doit boucher tout autour; les Mouches ainſi placees ne manquent point de deſcendre dans le panier de deſſous, où on les laiſſe en cet état pendant dix ou douze jours qu'elles ne ceſſent point de travailler: ce tems paſſé, on ôte la ſouche de deſſus, puis on rebouche ſoigneuſement tous les trous du panier d'en-bas, crainte que les Mouches n'en reſſortent; & comme dans celuy de deſſus il y en reſte toûjours, on ſe ſert de la methode que voicy, pour les obliger d'en ſortir.

On porte ce panier contre les pieds d'une chaiſe, proche laquelle eſt un pot de terre rempli de foin, dans lequel on met le feu, ce qui fait une fumée qui chaſſe indubitablement les Mouches qui ſont reſtées dans la Ruche.

A. Panier d'en-bas percé. B. Panier d'en-haut bien bouché.



A. Chaiſe. B. Panier entre les pieds de la chaiſe. C. Pot qui fume. D. Mouches qui ſortent.



Et si l'on change ces Mouches de panier, c'est qu'elles sont sujétes à se jetter sur les Mouches qui leur sont voisines, & qu'elles font mourir, à cause bien souvent qu'elles sont plus foibles qu'elles.

On observe toûjours de ne point changer les Ruches peu fournies de Mouches, ny celles qui sont vieilles, ny celles qui ont jetté deux-ou trois-fois; car il est bon qu'il y en reste quelques jeunes, pour repeupler la maison.

Les grosses Mouches ne seront point changées; car étant d'un naturel trop sauvage, il est dangereux qu'elles ne s'accoûtument point à leur nouveau panier.

Qu'on prenne garde lors-qu'on voudra changer les Mouches, de leur donner toûjours des Ruches qui soient plûtôt moyennes que trop-grandes, dautant-qu'elles en donnent davantage d'essaims pendant l'année.

Des ennemis des Abeilles.

Il n'est point d'animaux sur terre, qui n'aient leurs ennemis; les Abeilles par conséquent sont de ce nombre: elles ont les grosses Mouches, & celles qui sont grises, qui leur font la guerre; les vieilles ne les épargnent pas plus, les unes de leur naturel, & les autres par accident.

Les Mouches qu'on a chassé de leurs paniers, & les faux essaims ne leur veulent guéres plus de bien, ne s'attachant uniquement qu'à leur dérober leur provision, en se campant dans leurs Ruches d'une telle maniére qu'elles s'en rendent maitresses absoluës.

Le génie des grosses Mouches est de se retirer, pour l'ordinaire, dans des trous de muraille, & de venir enlever le miel des Mouches domiciliaires, pour en faire leur provision; ce qui détruit entierement celles-cy. Ces Mouches, qu'on peut appeller larroneſſes, ont la malice de détruire les jettons qu'elles trouvent dans les Ruches, dont elles s'emparent d'autorité; & comme ce n'est que vers le soir que ces grosses Mouches viennent pour entrer dans les paniers des Abeilles, on se rendra soigneux de n'y laisser qu'une petite ouverture, pour obliger ces ennemies de se retirer ailleurs; & si elles s'opiniâtrent de ne point vouloir céder la place, on se servira du soulfre pour les détruire.

Pour le dommage que causent les vieilles Mouches, c'est de consumer la provision, leurs forces ne leur permettant plus d'aller quêter leur vie en campagne; ce n'est pas que les jeunes Mouches ne sçachent bien les détruire elles-mêmes, & se garentir par-là des larcins qu'elles ont coûtume de leur faire.

Les Mouches qui sont chassées de leur panier, causent la ruine de ces mêmes paniers, n'étant contraintes d'en sortir que parce-que les tignes, les vers, ou les papillons les en mettent dehors, ou n'en sortent de plein gré, que poussées par la faim qu'elles ont, les vivres leur ayant manqué dans leur logis.

Des moyens de les garentir de ces ennemis.

Voicy des moyens qui me semblent assez-sûrs pour détruire ces ennemies, pourpeu qu'ils soient bien observez: & je diray,

Des grosses Mouches.

Prémierement, qu'on peut empêcher les grosses Mouches, autrement dites larroneſſes, d'entrer dans les Ruches des Abeilles, en n'y laissant point de jour derriere, les faisant poser à plomb sur leurs siéges, de telle maniére qu'il n'y ait point d'ouverture que par le devant, qui peut être de quatre pouces au tems de la miellée.

Des faux Eſſaims.

Pour les faux eſſaims, les vieilles Mouches, & celles qui ſont étrangeres, point d'autre reméde, ſinon de les tuër.

Si j'ay fait obſerver qu'il falloit boucher les Ruches par le-bas, on ſçaura pourtant qu'il eſt bon de ne le point faire entierement en Hyver, à cauſe qu'il ſeroit dangereux que l'ouvrage ne vint à ſe chanſir, & conſéquemment à ſe gâter; c'eſt pourquoy on ſe ſert d'une petite grille qu'on met au devant de l'ouverture, qui eſt à petits trous, puis on la change au mois de Mars, pour en prendre une dont les trous ſont plus larges, afin que les Mouches puiſſent paſſer pour aller à la proviſion.

De pluſieurs autres ennemis des Abeilles, des Souris & des Mulots.

Outre ces ennemis cy-deſſus, il y en a encore qui ne ſont pas moins à craindre; tels que ſont les ſouris, les mulots, les papillons, & la tigne. On les garentira des ſouris qui leur font la guerre depuis le mois d'Aouſt juſqu'au mois de May, ſi l'on fait en-ſorte que les chats y fréquentent, ou qu'on y tende toûjours des ſouricieres, ou quelque appas pour les faire mourir. A l'égard des mulots, les ſouricieres ſont les ſeules embûches dont on peut ſe ſervir pour s'en défaire.

De la Tigne.

Quand un panier eſt attaqué de la Tigne, qui vient faute d'avoir éte nettoyé, il n'y a point d'autre reméde que d'en tuër inceſſamment les Mouches, car c'eſt une peſte qu'on ne ſçauroit guerir; & l'on connoît ce mal en touchant le deſſus du panier, qui eſt froid, à cauſe que les Mouches qui l'échauffoient en ont abandonné le faîte; ou enfin en trouvant hors des Ruches des excrémens de ces vermiſſeaux, qui donnent à connoître qu'ils les ont infectées.

Des Bourdons.

Les Bourdons ne ſont pas tant à craindre que les autres, n'étant pas ſi mauvais; il eſt vray qu'il n'entrent dans les Paniers des bonnes Mouches que pour leur piller leur miel, mais ils ne le font qu'en tremblant, ſi-tôt que les Abeilles s'en apperçoivent, elles ſçavent bien-tôt s'en défaire, en ſe ruant ſur eux, & leur rompant un aîle ou la nucque du cou.

Des Gueſpes.

Le plus mortel ennemi des Abeilles eſt la Gueſpe, qui lors-qu'elle peut attraper ſeule-à-ſeule une Mouche à miel, la prend dans ſes ſerres; & la mange: Elle cauſe aux Ruches une déſolation terrible; & ſi l'on n'y apporte un promt reméde, on peut compter que les Paniers où elle s'introduit, ſont autant de Paniers perdus.

Le reméde qu'on a coûtume d'y apporter, eſt de boucher la Ruche avec de la terre détrempée, & ne laiſſer à l'entrée qu'un trou de la groſſeur du poûce ſeulement, & de donner à cette Ruche une petite hauſſe, pour empêcher que la chaleur ne gâte l'ouvrage. Proche les Paniers on a coûtume d'y mettre des fruits par monceaux, ou de pendre un cœur de Bœuf aux environs; ces animaux s'attachent à cette ſorte d'appas, ce qui donne aiſément lieu de les tuer, pour-peu qu'on veüille leur donner la chaſſe.

Des

Des Fourmis.

On remarque bien ſouvent que les Mouches à miel cédent leur maiſon aux Fourmis, tant ces petits animaux leur cauſent de deſordre; c'eſt pourquoy il eſt bon de les détruire.

On y réüſſit, en ſoignant de tenir toûjours la place fort-propre autour des Paniers, & s'il s'y trouve des fourmillieres, de les ravager toutes; ou bien ſi les Fourmis ſont dans la muraille, on pend au bas des Paniers une Phiole de verre pleine d'eau & de miel, où ils ne manquent pas d'aller, à cauſe de cette inclination naturelle qu'ils ont pour les douceurs, & d'où ils ne ſortent jamais qu'on ne les jette hors de cette liqueur qui les a noyez: il y en a qui pour les empêcher d'aborder les Ruches, mettent aux pieds de la cendre, ou des ſçiures de bois; tel plancher n'étant point ſolide ſous les pieds de ces animaux, les oblige de s'en éloigner, à cauſe du danger qu'ils y appréhendent.

Des Araignées.

Il y en a de deux ſortes; l'une qui fait ſes toiles en haut, & l'autre qui les tend deſſous les ſiéges des Ruches; celle-cy eſt plus dangereuſe pour les Abeilles que celle-là, étant ſujete d'entrer dans les Paniers, & d'en chaſſer les Mouches.

Pour y remédier, il faut tenir les lieux propres, & ne point avoir d'arbriſſeaux autour; & viſitant ſouvent les Ruches pour voir ce qui s'y paſſe, ſi l'on remarque qu'elles en ſoient attaquées, on ne doit pour-lors point perdre de tems à les parfumer, & on les détruira de cette maniére.

Des Punaiſes.

On garentit les Paniers des Punaiſes avec le même remède dont on ſe ſert pour faire fuïr les Araignées, comme n'apportant pas moins qu'elles de dommage aux Ruches, en mangeant les proviſions que les Mouches y auroient pû faire; & pour tromper ces animaux, il faut auprés de la Ruche qu'on aura enfumée, y en mettre une autre vuide de Mouches, qui ne le ſera pas; il ne manqueront pas bien-tôt de s'y refugier. Ces petits animaux ſont rouges, & plats; c'eſt tout ce que j'en puis dire pour les donner à connoître.

Des maladies des Abeilles, & des moyens de les guerir du flux de ventre.

Le flux de ventre vient aux Abeilles au commencement du Printems, lors-qu'aprés une longue diette elles ſe jettent ſur les fleurs d'Orme avec trop d'avidité, & mangent du Tinthymale qui leur cauſe cette maladie.

Pour y remédier, on jette de l'urine d'homme ſur leur ſiége, ou du ſucre en poudre; ou bien on prend du miel & du vin qu'on réduit aux deux-tiers ſur le feu, & dont on en enduit le dedans des Ruches avec une Séringue recourbée; tous ces trois remedes leur apportent beaucoup de ſoulagement.

Figure de la Seringue recourbée.

De la faim.

Les Abeilles meurent de faim lors-que n'ayant pas fait assez de provisions pour aller jusqu'au mois de May, on les néglige sans leur en donner; le seul remède qu'on y peut donc apporter, est dans le tems qu'on croit qu'elles ont le plus de besoin de nourriture, de les visiter souvent, & au cas-qu'il leur en manque de leur en donner.

De l'excés de manger.

La faim, & l'excés de manger sont deux extrémitez oppolées qui ne détruisent pas moins nos corps l'un que l'autre; le remède de la faim est de ne point manquer de nourriture, au lieu-que pour guerir celuy-cy un peu de diette est nécessaire, & c'est le régime de vivre qu'il faut observer de donner aux Abeilles, quand on s'apperçoit qu'elles sont attaquées de ce défaut: on le connoît lors-que faisant de trop-furieuses sorties, les Mouches ne font qu'aller en campagne pour y manger, & négligent entierement leur ouvrage; ce qui est d'un trop grand préjudice & pour elles, & pour leur maître: il faut donc y apporter nécessairement du remède, & voicy comment.

On prendra de la toile extrêmement claire, dont on bouchera tous les endroits par où les Mouches ont coûtume de passer: étant ainsi renfermées dans leurs Ruches, on les y retiendra deux-ou-trois jours, aprés quoy on leur donnera la liberté d'aller aux champs; ces Mouches dans cette prison ne manqueront point de s'adonner à leur travail, & pour les obliger de s'y attacher davantage, quatre jours aprés qu'elles auront été lâchées, on les renfermera encore une seconde-fois, & on leur donnera ces soins jusqu'à ce-que l'on remarque qu'elles s'acquittent de leur devoir comme il faut.

Du chaud.

Les trop-grandes chaleurs sont contraires aux Mouches à miel; elles les détruisent, & les rendent extrêmement languissantes, & il n'y a que l'ombrage qui les en peut garantir; elles sont pour-lors beaucoup alterées: il faut donc leur tenir de l'eau proche d'elles, pour les rafraischir, & par ces moyens on évitera la perte que le trop grand chaud pourroit causer de ces Mouches.

Du froid.

On remédie au froid, en tenant les Paniers des Mouches bien couverts pendant la neige & les frimats, & les découvrant pendant les belles journées d'Hyver, pour en ôter l'humidité qu'il y apporte; & pour fortifier les Mouches contre les atteintes du froid, il faut souffler dans les Paniers du sucre en poudre, ou du vin mêlé avec du miel, avec la Seringue dont je viens de parler, & cela fait merveilles.

Des Herbes contraires aux Abeilles.

On aura soin d'éloigner les Abeilles des Fleurs qui empuantissent leur miel; telles

les ſont celles de geneſt, d'arbouſier, ainſi que des herbes qui leur donnent une mauvaiſe odeur, dont l'amourette & l'égoletros ſont de ce nombre; au lieu-que ſi on les place proche des herbes odoriferantes, & de bonnes legumes, elles rendent du miel qui ſera beaucoup meilleur.

Herbes odoriferantes.	*Bonnes Legumes.*
Le Thym.	Le Reffort ſauvage
L'origan.	La feüille de Raiponce.
Le Tymbre.	La Chicorée ſauvage.
La Sariette.	La Pimprenelle. &c.
Le Serpolet.	
Le Romarin	
La Sauge.	

Fleurs.	*Arbriſſeaux.*
Les Flambes.	Le Cyprés.
Les Girofflées.	Le Cedre.
Les Violettes.	Le Palmier.
Le Soleil vivace.	Le Pin.
Les Lys blancs.	Le Therebinte.
Les Roſes.	Le Lierre.
Les Paſſe-Velours.	Le Lentiſque.
Le Baſilic.	L'Amandier.
Le Saffran.	Les Peſchers.
Le Pavot.	Les Poiriers.
Le Melilot.	Les Pommiers. &c.
Le Mille-feüilles.	

Des ſoins que doit avoir celuy qui gouverne les Abeilles.

Comme on voit que l'entrepriſe de vouloir nourrir des Mouches à miel n'eſt pas petite, il faut auſſi que celuy qui veut les gouverner ne ſoit point négligent d'y apporter tous les ſoins qui y ſont néceſſaires.

Prémierement, il viſitera deux-fois la ſemaine les Paniers l'un aprés l'autre, pour obſerver ſi les Mouches n'y manquent point de nourriture, ou ſi elles n'ont point beſoin de ſon ſecours dans quelque accident.

Il aura ſoin, au commencement du Printems, d'ouvrir les Paniers, aprés en avoir tiré la cire par deſſous. afin d'en ôter les ordures dont ils ſont remplis, & d'en chaſſer la vermine qui s'y eſt engendrée pendant l'Hyver.

Il viſitera auſſi ces mêmes Paniers au commencement de l'Automne, de haut-en-bas, & continuera toûjours ce même ſoin de quinze jours en quinze jours, en n'oubliant pas de les récouvrir.

Que ſa trop grande avidité d'avoir du miel, ne l'oblige pas d'en tirer des Ruches plus qu'il ne faut, privant par là les Mouches des proviſions dont elles ont beſoin pendant l'Hyver; ce qui eſt cauſe bien ſouvent de leur mort.

Les Paniers qu'on ouvrira dans l'Automne, ſeront auſſi nettoyez, & parfumez; ce qui contribuera beaucoup à maintenir les Mouches en ſanté.

Que ce gouverneur, au commencement de l'Hyver, que l'air n'eſt point encore trop-froid, ſe ſouvienne pour la derniere-fois de recouvrir ſes Paniers, aprés qu'il les aura purgé des immondices qui ont coûtume de les gâter.

Il aura ſoin qu'ils ſoient bien-fermez, de telle maniere que la pluye, la neige, ny les vents n'y puiſſent entrer, n'y laiſſant qu'un trou, pour laiſſer entrer & ſortir les Mouches.

Si c'eſt le Pere de famille luy-même qui entreprend le gouvernement de ſes Abeilles, il n'oubliera pas un ſeul des préceptes que je viens de luy donner, s'il veut que ſon entrepriſe luy réüſſiſſe; ou s'il en donne la charge à un autre, il ne laiſſera pas que de veiller, ſi ce gouverneur qu'il aura commis, s'acquitte bien de ſon devoir; & aprés avoir gouverné les Mouches, comme je viens de le dire, il pourra compter qu'il recueillera du miel & de la cire: il ne reſte plus qu'à ſçavoir la façon de les faire.

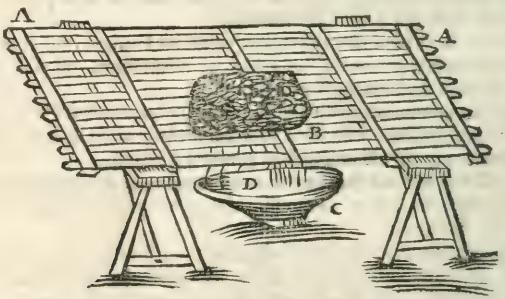
De la maniere de façonner le Miel.

Pour bien façonner le miel, il faut, ſi-tôt que les rayons ſont tirez des Paniers, & qu'on les a mis dans des pots de terre, qu'on les porte à la maiſon en un endroit qui ſoit chaud, ſéparé & bien fermé, pour en exclure l'entrée aux Abeilles, qui ne manqueroient pas de s'y introduire, pour tâcher de recouvrer le vol qu'elles croyent qu'on leur a fait; & ſi l'on voit que, quelques peines qu'on ſe ſoit donné pour empêcher les Mouches d'y entrer, elles ne laiſſent pas malgré nous de ſuivre leur ouvrage, il faut ſe déterminer de les parfumer, pour les obliger de s'en retourner dans leurs Paniers.

D'abord que les gâteaux ſont hors des Paniers, ils doivent être épluchez avec grand ſoin, en ôtant les Mouches mortes, le couvain, la vieille cire noire, & enfin tout ce qu'on voit pouvoir contribuer à la perte & à la diminution du miel, aprés quoy l'on tire le miel de trois differentes façons.

La prémiere, qui eſt celle qui rend le meilleur miel, ſe pratique en prenant des gâteaux nouvellement faits, qu'on poſe, aprés les avoir rompus, tout chauds ſur une petite claye d'ozier faite exprés, ſous laquelle on met un vaiſſeau ou de terre, ou de bois, pour recevoir ce miel, qui pour l'ordinaire eſt blanc, & trés-excellent.

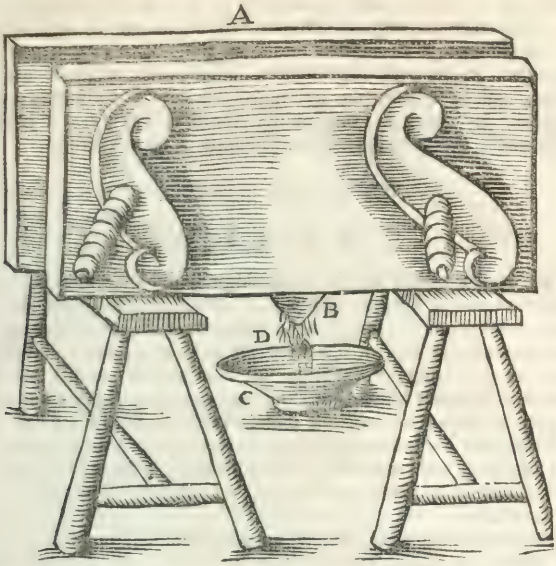
A. Claye d'ozier. B. Gâteaux de miel rompus. C. Vaiſſeau pour recevoir le miel. D. Miel qui diſtile.



La ſeconde maniere de tirer le miel, eſt de remplir de toutes ſortes de gâteaux tout chauds & bien épluchez, des petits ſacs de toile claire, faits en guiſe de chauſſe à hypocras, & de les mettre entre des preſſes, afin d'en exprimer le miel, qu'on reçoit auſſi deſſous dans des vaiſſeaux de terre ou d'autre matiere.

A

A. Preſſes. B. Sac mis entre les Preſſes. C. Vaiſſeau recevant le miel. D. Miel diſtilant.



Quant à la troiſiéme façon du miel, je diray que c'eſt la moins bonne; & pour y réüſſir, on prend tous les gâteaux, même ceux qui ont diſtilé ſur la claye, qu'on jette dans une chaudiere, & qu'on fait tiédir ſur le feu avec un peu d'eau, en le remuant toûjours; Cela fait, on tire ces gâteaux, dont on remplit un ſac pour les preſſurer, comme il eſt montré cy-deſſus.

Quelquefois le miel, au lieu de tiédir, chauffe trop dans la chaudiere, dont il arrive que ce miel devient d'une couleur noire, & trés-deſagreable au goût.

Comme il faut faire la Cire.

Aprés avoir enſeigné la méthode de recueillir le miel, ce qu'on peut voir dans l'article *Du tems & de la maniere de tailler les Mouches*, page 83. je vas parler icy de celle de faire la cire.

Enfin, aprés que le miel a été exprimé des gâteaux, comme il a été dit, on les prend, puis on les jette dans une chaudiere ou il y a quantité d'eau claire, qu'on fait lentement boüillir ſur le feu, en les remuant toûjours; & lors-qu'on remarque que la cire eſt fonduë, on la tire de deſſus le feu, puis on la met dans ces petits ſacs dont j'ay parlé, pour la preſſurer ainſi qu'il eſt montré.

Cette prémiere cire ainſi ramaſſée dans des terrines, ou autres vaiſſeaux, eſt remiſe dans une petite chaudiere, pour étre refonduë ſur le feu : ſi-tôt qu'on voit qu'elle boult, il ne faut point manquer de la bien écumer, & quand on juge qu'elle a ſuffiſamment boüilli, on la tire dans des baſſins proportionnez à la grandeur des pains que vous voulez faire, qui ſeront toûjours plus grands que plus petits, pour

étre

être mieux vendus: aprés néanmoins qu'au fond de ces baſſins, on aura mis de l'eau, crainte que cette cire ne s'y attache; on luy donnera le loiſir de refroidir dans ces vaiſſeaux, pour en faire le débit aprés.

Il me ſemble qu'on doit être content de ce que je viens de dire des Abeilles, m'étant expliqué aſſez au-long ſur cette matiere. J'aurois pû icy à la vérité inſinuer la maniere de blanchir la cire; mais ne l'ayant pas jugé à-propos pour l'œconomie de la campagne, je l'ay paſſé ſous ſilence, laiſſant cette méthode aux perſonnes de la profeſſion, qui en ſçavent plus que nous là-deſſus: & comme au commencement de ce chapitre, j'ay traité de l'origine des Abeilles; j'ay crû que je le devois finir par celle du miel, qu'on raconte aſſez plaiſamment en ces termes.

De l'origine du Miel.

FABLE.

On dit que c'eſt Bacchus qui l'a trouvé le prémier. Ce Dieu avec ſes Satyres, ſe promenoit un jour le long de l'Ebre, & comme il arriva prés du Fleuve Pangée, les Bacchantes qui l'apperçûrent, ſe mirent auſſi-tôt à faire un grand bruit avec leurs Cymbales qui étoient d'airain: A ce bruit, voilà tout d'un coup qu'on voit paroître un gros eſſaim d'Abeilles, que Bacchus ne manqua pas de ramaſſer, & qu'il mit dans le creux d'un arbre, où ces Mouches, firent du miel.

Sylene curieux d'apprendre ce que c'étoit que cette liqueur, y mit le doigt pour en tâter; les Satyres à ſon exemple en firent de même; la liqueur leur parut fort à leur goût, & d'une telle maniere, qu'auſſi-tôt ce bon vieillard avec ces Dieux champeſtres ſe mirent à courir par les bois, pour eſſayer de trouver des Ruches où il y auroit du miel.

Comme ils marchoient ainſi, Sylene en paſſant prés d'un arbre, entendit bourdonner un eſſaim, & voulut pour-lors uſer de fineſſe, afin d'avoir ſeul part au miel qu'il y trouveroit.

Pour cela, il laiſſa beaucoup avancer devant lui les Satyres qui l'accompagnoient, ce qui ne parut point une choſe feinte, à cauſe que ce vieillard étoit monté ſur un Aſne, qui eſt un animal qui ne va pas naturellement vîte.

Lors-que ſes compagnons furent hors de la portée de ſa vûë, & qu'il jugea à-propos de monter ſur l'arbre, pour aller prendre la proye qu'il en eſpéroit, il deſcendit de deſſus ſon Aſne, qu'il attacha à un Orme qui étoit proche de là, & grimpa au faîte de cet arbre, où étant, & ſans aucune précaution, il ſe jetta avidément ſur le miel qu'il y apperçut: mais que Sylene fut bien ſurpris, quand tout d'un coup il ſe vit attaqué d'un nombre infini de différentes Mouches, qui luy lancerent leurs aiguillons, & dans ſa tête qu'il avoit toute nuë, & ſur ſon viſage.

Etonné qu'il fut de ſe voir en cet état, il ſe laiſſa tomber du haut en-bas de l'arbre, proche de ſon Aſne, qui par un ſurcroît de malheur, le frapa d'un coup de pied: & pour-lors ne ſçachant plus que faire, il appella tous ſes compagnons à ſon ſecours.

Ces Dieux qui n'aiment que la joye, y accoururent auſſi-tôt, & ils ne l'eurent pas plûtôt apperçu, qu'ils ſe mirent tous à rire de toutes leurs forces, & tous ſurpris qu'ils étoient de luy voir le viſage enflé comme un tambour, & marcher en boitant comme il faiſoit.

Bacchus voyant rire les autres, ſe mit à rire de même; & pour guérir le mal de Sylene, il luy dit, qu'il n'avoit qu'a prendre du limon, & s'en froter le viſage; ce qu'il fit, & guérit auſſi-tôt.

Voila de la maniere que nous tenons de ce Dieu l'invention du miel. C'eſt aſſez

ſez pour le coup étendre ce Chapitre; paſſons à un autre qui n'eſt pas moins eſſentiel dans une maiſon de Campagne.

CHAPITRE XIII.

Des Chevaux.

UN Pere de famille qui veut être parfait œconome, n'a pas moins beſoin de ſa vigilance à l'egard de ſes chevaux, que pour ce qui regarde tout le reſte des animaux dont ſa maiſon doit être fournie, comme étant ceux ſur qui roule la plus grande partie du travail des champs; car en laiſſer tout le ſoin à des valets, c'eſt les riſquer bien ſouvent: à moins-que, par un coup extraordinaire, on n'aye de ces ſortes de domeſtiques d'une fidelité achevée à rendre ſervice; ce qui eſt rare.

Pour donc, prévenir les inconvéniens qui pourroient arriver de la nonchalance qu'un valet auroit pour les chevaux qui ſeroient commis à ſa conduite, il eſt d'abord neceſſaire qu'un Pere de famille, lors-qu'il s'en eſt donné un qui eſt charretier, examine ſoigneuſement ſi ce valet en a les veritables qualitez: ce qui ſe reconnoît facilement, en le voyant travailler.

Veritables qualitez d'un valet Charretier.

Il obſervera d'abord ſecrétement, s'il traite ſes chevaux avec douceur pour leur faire faire ce qu'il ſouhaite, & s'il n'uſe point envers eux d'impatience en les frapant rudement, ce qu'il ne faut pas ſouffrir: car un bon valet ne doit accoûtumer ſes chevaux à faire tout ce qu'il demande d'eux, que par ſa voix, ou que par le bruit de ſon fouët qu'il leur fera reſſentir de tems-en-tems; mais non point avec trop de violence.

Un valet Charretier qui ſçait ce que c'eſt que ſon métier, ne ſurcharge jamais ſes chevaux, & ne leur donne jamais du travail plus-qu'ils n'en peuvent faire, autrement il court grand riſque de les mettre bien-tôt à-bas.

Tel valet doit être fort ſoigneux d'étriller tous les matins ſes chevaux, & quelquefois à midy dans le tems d'Eté, & de les abreuver quand il faut.

On reconnoît ſi un tel domeſtique a de la propreté dans le maniement de ſes chevaux, lors-qu'il leur donne à manger, c'eſt-à-dire lors-que le foin qu'il leur jette dans le ratelier eſt bien examiné, ou s'il a bien ſoin d'épouſſer leur avoine avant-que de la mettre dans leur mangeoire.

Lors-qu'un valet ne laiſſe point manquer de litiére à ſes chevaux, & qu'il n'eſt point pareſſeux de tenir leur écurie nette quand il eſt néceſſaire de le faire, on en peut préſumer quelque choſe de bon, & ſur-tout quand il eſt encore vigilant à prévenir par ſes ſoins; & ſon ſçavoir faire, les inconvéniens qui leur peuvent arriver.

C'eſt le propre d'un véritable charretier, de ne rien laiſſer traîner de ce qui regarde ſon miniſtere; d'avoir des endroits où il place ordinairement par ordre tous ſes harnois, qu'il doit ſouvent viſiter, pour voir s'il n'y a rien de rompu, afin ou de les porter chez l'ouvrier qui leur convient pour les racommoder, ou de les refaire luy-même, ſi cet œuvre ne paſſe point ſon ſçavoir.

Quand un pere de famille ſera aſſez heureux d'avoir rencontré un pareil domeſtique, je luy conſeille de le garder; mais il ne faut pas qu'il s'imagine le reconnoître tel, qu'il n'y ait appliqué des ſoins tout-à-fait extraordinaires, ne ſe contentant pas ſeulement de s'inſtruire de ce valet de l'état de ſes chevaux; mais luy-même de les aller viſiter, & d'obſerver ſouvent, ou s'il ne leur manque rien pour

leur nourriture, ou s'ils ſont ſont panſez comme il faut, ou enfin s'ils ne ſont point atteints de quelque maladie, afin d'y apporter au plûtôt du remède : Oüy tout homme qui prétend conduire un labourage doit ſe connoître dans toutes les choſes qui le regardent, ou s'il n'y entend rien d'abord, il faut abſolument qu'il s'en inſtruiſe dans la ſuite s'il ne veut que des domeſtiques luy en faſſent accroire à tout-moment.

Deſſein de l'Auteur dans ce Traité.

Comme aprés Monſieur de Soleyſel, il ſeroit inutile de vouloir traiter des chevaux, cet autheur en ayant dit tout ce qu'on en peut dire, d'une maniere tout-à-fait aiſée, & d'un ſtile fort poli, mon deſſein n'eſt point d'en parler icy à-fond ; & au-cas que la curioſité du Lecteur le pouſſe jusqu'au point que de n'y rien vouloir ignorer, il me permettra que je le renvoye à ce célebre Ecuyer, dont le livre ſur cet Art, a fait juſques icy, & fait encore aujourd'huy tant de bruit.

Je ne traiteray donc dans ce chapitre que de la maniere de gouverner les chevaux qui conviennent au labourage, n'ayant beſoin que de ceux-là pour nôtre œconomie générale ; laiſſant le maniement des autres à ceux qui ſont ſous des maîtres qui ont pouvoir de faire la dépenſe d'en avoir de plus beaux.

De la connoiſſance d'un Cheval propre au labourage.

Lors-qu'il eſt queſtion d'acheter des chevaux pour mener au labourage, il eſt beſoin de connoître ceux qui y ſont pour l'ordinaire les plus propres : tel eſt bon pour monter, qui ne vaut rien pour labourer ; c'eſt-pourquoy un cheval qui convient au labourage doit donner les marques que voicy.

Par la forme de ſes parties.

De la tête.

D'abord on remarquera qu'il faut que ce cheval ait la tête groſſe d'oſſemens, & déchargée de chair, afin qu'il ne ſoit point ſujet au mal des yeux ; que les oreilles ſoient petites, étroites, droites & hardies ; ce qu'on reconnoît lors-que le faiſant ou marcher, où galoper, il en tient les pointes avancées, ſans aucun mouvement de haut-en-bas ; que les nazeaux ſoient bien-fendus, & bien-ouverts pour aider au cheval à reſpirer.

Du front.

Les Chevaux qui ont le front enfoncé environ depuis les yeux en-bas, où porte la muſerolle de la bride, ſont ordinairement bons pour le travail ; à la difference de ceux qu'on achéte pour monter, qui le doivent avoir égal, & mediocrement large : ce front ſera toûjours marqué d'une étoile, lors-que les chevaux ne ſont n'y gris, n'y blancs ; autrement la plus-part des fins connoiſſeurs tiennent que c'eſt un défaut.

Des yeux.

On obſervera que les yeux d'un Cheval ſoient clairs, vifs, & pleins de feu, mediocrement gros, & à-fleur de tête, ayant la prunelle grande, les ſalieres élevées, & non jamais enfoncées, ce qui donne à connoître qu'un Cheval eſt vieux, ou engendré d'un vieil Eſtalon ; & s'il regarde effrontément, c'eſt encore un bon ſigne.

On

On ne se rebutera pas quelquefois pour en voir qui ayent les yeux enfoncez, ou les sourcils élevez ; c'est la marque, à-dire vray, de quelque malignité d'un Cheval, mais ces sortes de Chevaux fatiguent ordinairement beaucoup.

De la bouche.

Lors-qu'on examinera sa bouche, elle sera mediocrement fendüe, étant une qualité très-essentielle à la bonté d'un cheval : le palais en sera décharné, & les levres menües ; cette bouche sera fraiche & pleine d'écume remarquant par-là le bon temperament d'un cheval, moins sujet à s'échauffer qu'un autre ; ce n'est pas que la bouche soit la chose à laquelle il faille plus regarder pour un cheval de charette, qui pour l'avoir méchante n'en tire souvent que mieux.

De l'Encolure.

Nous ne chercherons point icy de ces encolures fines, & qui sont essentielles a un cheval pour être beau ; mais nous dirons qu'un cheval de harnois n'en vaut pas moins d'avoir l'encolure un peu épaisse & charnüe, & qu'il rend même plus de profit que lors-que sortant du garrot, cette encolure ne monte pas droit en-haut, ou panche même quelquefois.

De la poitrine.

Ce cheval aura la poitrine large & ouverte, sans craindre que cela le rende pesant, n'étant toûjours qu'une bonne marque pour un cheval destiné au tirage.

Des épaules.

Les épaules seront grosses, pour avoir plus de facilité à tirer, & pour faire que le harnois ne le blesse pas si-tôt : s'il est plus pesant, il en est aussi meilleur cheval de charrette, car plus il est attaché à terre, plus on l'estime pour cet usage.

Des reins.

Il est nécessaire qu'un cheval qu'on achete pour le harnois, ait les reins doubles, qui est lors-qu'il les a un peu élevez au deux côtez de l'épine du dos ; qu'il ait les côtes amples & rondes, afin qu'il ait plus de boyaux, & un meilleur flanc.

Du ventre.

Pour le ventre on ne craindra point de le prendre grand, pour-vû qu'il ne fasse pas le ventre de vache ; ce qui rend un cheval, tel qu'il soit, fort difforme.

Du flanc.

Il aura les flancs pleins, & moins larges qu'il sera possible, pour n'être point sujet à s'efflanquer dans le travail.

De la croupe.

On estime un cheval qui a la croupe large & ronde, qui n'est ny avallée ny coupée ; autrement c'est une difformité que les bons connoisseurs n'y souffrent qu'à peine : & j'entens par avallée & coupée, que cette croupe ne cesse point d'être

tre ronde jusqu'au haut de la queüe, & qu'on voye un canal au long d'icelle, qui la sépare en deux où touche la croupiere.

De la queüe.

On prendra garde que la queüe soit ferme, forte, & sans mouvement; que le tronçon en soit gros, qu'elle soit garnie de poil, & placée ny trop-haute ny trop-basse, l'un & l'autre contribuant beaucoup à la difformité de la croupe.

Des jambes.

Les jambes sont les parties du corps du cheval les plus à considerer, comme étant celles qui doivent supporter le fardeau de tout le corps, auquel elles seront conformes: les jambes de devant du cheval seront plûtôt choisies plates & larges, que rondes, la rondeur d'une jambe étant un défaut à un cheval contre la beauté & la bonté; cette jambe étant sujéte à être bien-tôt ruinée par le moindre travail qu'il fait.

Pour ce qui regarde ses jambes de derriere, on aura soin d'observer que les cuisses soient longues & charnües, & que tout le muscle qui est au dehors de la cuisse soit charnu, gros & bien épais; autrement c'est un défaut.

Qu'elles tombent à-plomb lors-que le cheval est arrêté, sinon marque de foiblesse dans les reins, ou dans les jarrets; ce n'est pas qu'il faille tant s'arrêter aux jambes de derriere, n'étant pas si sujettes à faillir que celles de devant, qui bien souvent sont mauvaises, lors-que celles de derriere sont bonnes.

Les chevaux montez sur des jambes trop-hautes, & plus grandes que n'est leur taille, sont defectueux, & c'est à-quoy il faut bien prendre garde.

Enfin, pour reconnoître les bontez & les défauts des jambes des chevaux dans toutes leurs parties, le Lecteur veut bien que je le renvoye au Parfait Maréchal du sieur de Soleysel, aprés lequel on ne pourroit entreprendre que fort témerairement à toucher cette matiére. Avant de finir néanmoins cet article, je diray que lors-qu'on achete un cheval, il faut toûjours observer qu'il se plante bien sûr ses membres lors-qu'il est arrêté en une place, étant ainsi beaucoup plus asseuré dans ses mouvemens, que lors-qu'il se plante mal.

De l'âge, & de la maniere de s'y connoître.

On se trompe fort souvent en chevaux, si l'on n'en sçait connoître l'âge, & pour arriver par ordre à cette connoissance, voicy ce qu'il faut observer.

Comme ce n'est ordinairement que par les dents qu'on connoît l'âge des chevaux, on sçaura qu'il leur en vient peu de tems aprés qu'ils sont nés, qui sont de petites dents fort blanches, & qu'on distingue facilement d'avec les autres; on les appelle dents de lait.

Les chevaux poussent de ces sortes de dents jusqu'à trente mois, qu'il leur en reste six dessus, & six dessous, toutes faciles à discerner des dents machelières qui les accompagnent: à trente mois, ou peu de tems aprés, il en tombe deux de dessus, & deux de dessous, à la place desquelles il en revient quatre autres, qu'on nomme les pinces; si bien que lors-qu'on voit ces pinces, on peut juger que le cheval a plus de trente mois, ne dechaussant quelquefois ces dents qu'à trois ans; & pour distinguer ces pinces d'avec les dents de lait qui restent, il s'agit de sçavoir que les pinces naissent toûjours au milieu, & sont beaucoup plus grandes, plus larges, & plus fortes que les dents de lait.

A trois

A trois ans & demy, des huit dents de lait qui restoient il en tombe encore quatre, deux dessus, & deux dessous à côté de ces pinces, & qui ne sont gueres moins grosses; & ce sont ces dents-là qu'on appelle dents mitoyennes: reste donc encore quatre dents de lait, que le cheval jette dehors à quatre ans, ou quatre ans & demy, qui est l'âge qu'il a quand ces dents sont tombées.

Après cela, il y a deux dents qu'on appelle les dents des coins, qui poussent à la mâchoire d'en-haut, plûtôt qu'à celle d'en-bas; c'est ce qu'on doit remarquer, & qu'à l'égard des crochets, ceux de la gencive de dessous viennent plûtôt, qu'ils ne font à celles de dessus.

Les chevaux peuvent avoir mis les coins, & ne pas encore avoir jetté les crochets d'en-haut, sans qu'il leur reste aucunes dents de lait; & si-tôt qu'ils ont poussé leurs coins, on peut juger qu'ils ont bien-tôt cinq ans.

Des connoissances qui regardent les coins.

Si-tôt qu'un cheval a poussé ses coins, la dent ne fait seulement que border la gencive par dehors, & le dedans est plein de chair jusqu'-à cinq ans; & d'abord que le cheval a atteint cet âge, on ne voit plus de chair dans cette dent, & pour-lors elle est creuse, & montre par là que le cheval à cinq ans & demy: & lorsqu'il vient à six ans, on le connoit quand la dent du coin est aussi haute par le dedans que par le dehors, en demeurant toûjours creuse.

Et l'indice qui donne à connoitre que le cheval a six ans complets, c'est lorsqu'il a les coins hors de la gencive, de la grosseur du travers du petit doigt, & que le creux de la dent qui étoit noir sera diminué.

A sept ans la dent sera longue comme le travers du doigt annulaire, & le creux fort usé; & à huit le cheval aura razé, c'est-à-dire qu'il aura pour lors la dent toute unie, & il n'y aura plus de creux noir, cette dent sortant de la gencive plus longue que les deux précédentes.

De la connoissance des yeux.

C'est peu d'avoir la connoissance de l'âge des chevaux, si l'on n'a celle de la vûë, & pour ne s'y point tromper, il ne faut pas se contenter de regarder les yeux d'un cheval, une, deux, trois, jusqu'à dix fois; car plus on les regarde, plus on y découvre ce qu'on y cherche: & la bonne méthode de le faire, est d'observer que pour examiner la vûë d'un cheval, il faut toûjours le tirer en un lieu qui soit clair, & d'abord qu'il a la tête hors de l'écurie, luy considérer les yeux de travers, & jamais vis-à-vis.

Qu'on se donne toûjours de garde de voir les yeux d'un cheval au Soleil; c'est le moyen d'y être bien-tôt trompé, & même on observera de toûjours mettre sa main sur l'œil pour en rabatre le grand jour, toutes les-fois qu'on les voudra examiner.

Des signes des bons yeux.

Ce qui nous donne des marques d'un bon œil, c'est lors-que la vitre en est trés-claire & fort transparente; au lieu que lors-qu'on y découvre quelque tache, quelque obscurité, ou quelque blancheur, on n'en peut que tres-mal juger, ainsi-que de certains cercles qui l'environnent

Il paroit quelque-fois dans l'œil une certaine rougeur, ce qui fait qu'on doit s'en méfier, comme provenant d'un cheval qui est trop echauffé, ou qui est lunatique; ainsi

ainſi que la couleur feuille-morte le dénote par le-bas, & celle qui eſt trouble par le-haut.

A travers de cette vître ſe reconnoît la prunelle, ſur laquelle on peut découvrir s'il y a, ou non, une petite tache blanche, qu'on appelle dragon; inconvénient fort dangereux à rendre le cheval borgne, ſi l'on n'y remedie avant qu'il ſoit formé.

Un cheval n'a point bonne vûë lors-que toute la prunelle paroît d'un blanc verdâtre tranſparent, ainſi-que lors-qu'il a un œil qui eſt trouble & fort brun, plus-petit que l'autre; celuy-là infailliblement étant perdu ſans reſſource, tandis-que celuy-cy eſt en danger bien-tôt de devenir comme ſon compagnon.

De la couleur des differens poils dépendent encore la bonne ou la mauvaiſe vûë.

Parmy les chevaux qui ſont ſujets à perdre leur vûë plûtôt que les autres, ſont les gris-ſales, les gris-étourneau, ceux de fleur de peſcher, & les rouhans; & on ſe mefiera en achetant des chevaux, de ceux qui auront un œil pleurant, à moins que les Marchands ne les garentiſſent de la vûë.

On ne rejettera point les vûës troubles, cauſées par la gourme qui ſurvient aux chevaux, & par la douleur que leur cauſent leurs dents, lors-qu'ils commencent à les pouſſer; car à-meſure que ces maladies ſe paſſeront, les yeux de ces chevaux s'éclairciront.

On voit quelquefois de petits yeux enfoncez, ou noirs: on ne doit point s'y fier, s'ils ne ſont extrémement tranſparens, car ils courent plus de riſque que les autres de ſe perdre.

De la ganache.

La ganache eſt cette partie de la mâchoire qui touche le goſier, & qui eſt dans le mouvement lors-que le cheval remûë les dents pour manger; ſi bien qu'aprés avoir conſideré l'âge & la vûë, il faudra manier cette partie, pour ſentir ſi elle eſt aſſez ouverte, & vuidée depuis le haut de la ganache juſqu'au menton: car s'il y a quelque glande qui ne ſoit point arrêtée, c'eſt ſigne que le cheval n'a pas encore jetté ſa gourme, ou qu'il l'a jettée imparfaitement s'il eſt déja vieux. Dans le prémier cas, on ne doit point ſe rebuter de cette glande; car il faut toûjours qu'un poulain jette ſa gourme tot ou tard: pour le ſecond, il y a à y regarder de plus-prés; mais ſi cette glande eſt adherente, qu'on ne ſonge jamais à acheter un cheval qui en ſera attaqué, car c'eſt toûjours un ſigne de morve.

Des noms des divers poils, avec l'inſtruction qu'on en peut tirer par ordre Alphabetique.

A

ALZAN bay, tirant ſur le roux, eſt comme le rouſſeau aux hommes; tous bons chevaux ſous ce poil, lors-qu'ils ont ſur tout la queüe, le crin, & les jambes noires; mais fort ſujets à être bilieux, & ont par conſequent beaucoup de feu.

ALZAN, poil de vache, avec les crins de la même couleur, ou blancs, moins bilieux que l'Alzan-bay, ayant des marques blanches qui luy naiſſent par le flegme dont il eſt rempli; ce qui tempere de beaucoup l'ardeur d'un cheval, & le rend bon

ALZAN clair: tel cheval a les crins blancs, & n'eſt pas bon à cauſe du trop de flegme qu'il a, ce qui eſt cauſe qu'il eſt toûjours fort mou.

ALZAN ordinaire, qui n'eſt n'y brun n'y clair, eſt celuy qu'on appelle Alzan tout court: les chevaux de ce poil ſont fort eſtimez.

AL-

ALZAN brûlé, eſt fort beau, & montre toûjours ſes extrémitez, & ſes crins noirs; ce poil eſt fort eſtimé.

ALZAN obſcur : les chevaux de ce poil ſont toûjours fort mélancoliques, & fort diſpoſez à concevoir tout ce qu'on leur veut apprendre.

AUBER: le cheval auber eſt celuy qui eſt ſous poil de fleur de peſcher; cette eſpéce de poil plaît fort à la vûë.

B

BAY, couleur de châtaigne, eſt le plus ordinaire de tous les poils, & celuy à qui la nature a le plus donné de qualitez pour être excellent.

BAY clair, n'eſt pas ſi bon à cauſe du flegme qui y domine.

BAY doré, eſt meilleur que le précédent, à cauſe qu'il y a plus de bile, ce qui anime davantage le cheval.

BAY brun, qui eſt celuy qui eſt preſque noir; ce poil eſt la marque d'un cheval bilieux, & montre s'il a du feu ordinairement au bout du nez, & au flanc.

BLANC : tous chevaux ſont pareſſeux ſous ce poil.

E

ETOURNEAU, eſt un poil qui approche du gris-brun, ou du noir, à la reſerve de certains poils blancs qui ſont fréquents, & qui l'empêchent d'être tout-à-fait noir, reſſemblant en un mot à un étourneau. Ces chevaux ſont aſſez bons.

G

GRIS tiſonné, eſt un poil marqueté de noir çà & là, à grandes marques les chevaux de ce poil ſont ordinairement fort agiles & diſpos.

GRIS pommelé, eſt un poil trés-commun, & ne vaut pas le tiſonné.

GRIS argenté, eſt un gris vif & beau; les chevaux ſous ce poil ne ſont pas trop vifs, à cauſe du flegme, & de la pituite dont ils ſont dominez.

GRIS tourdille, eſt un gris pommelé.

GRIS ſale, eſt un gris mêlé preſque tout de noir, meilleur que le gris pommelé.

GRIS brun, chevaux aſſez bons.

GRIS rouge, meilleur que tous autres, à cauſe de la bile qui eſt mêlée avec le flegme.

I

ISABELLE, bons chevaux.

L

LOUVET: ce nom donne aſſez à entendre quelle eſt ſa couleur; c'eſt un poil de loup, clair à d'aucuns chevaux, & brun à d'autres; ces derniers ſont les meilleurs, ils approchent des Iſabelles.

N

NOIR fort vif, autrement dit noir more; c'eſt le plus beau.

NOIR mal teint, non tant eſtimé pour la beauté, ny pour la bonté dont ſont les chevaux ſous ce prémier poil noir.

P

PIES noirs, bons chevaux.

PIES bayes, meilleurs.

PIES d'alzanes : toutes ces trois differentes Pies ont du blanc juſqu'au-deſſus du jarret, & tous excellens chevaux; y ayant à remarquer que celuy qui a le moins de blanc, eſt le plus recherché par ceux qui ſe connoiſſent en chevaux.

PORCELAINE, ce ſont des chevaux qu'on appelle ainſi, à cauſe qu'ils ont le corps blanc, mêlé de taches bizarres. Les chevaux de ce poil ſont rares.

R

ROUHAN vineux, cette couleur s'entend aſſez pour la croire être de couleur de vin.

ROUHAN caveſſé de more, eſt un cheval qui a la tête & les extremitez noires, & qui eſt auſſi fort excellent.

RUBICAN, le poil rubican eſt lors-qu'un cheval noir ou alſan a du poil blanc, ſemé çà & là, ſur-tout aux

flancs,

flancs, telle eſpéce de cheveux ſont fort vifs.

S

SOURIS, ce mot ſe fait aſſez entendre de luy-même; les uns ont la raye noire ſur le dos, d'autres aux jambes, & ſur les jarrets; & enfin les chevaux qui ſont de ce poil, & qui ont les extrémitez noires, ſont-trés-recommandables.

T

TIGRES. Les Chevaux Tigres, ce ſont les Chevaux tiſonnez, ſinon-que les taches de ceux-cy ſont moins larges, & qu'ils ne ſont pas ſi bons que ceux-là.

De la maniere de nourrir les Chevaux deſtinez au labourage.

Il me ſemble que je viens de donner d'aſſez amples leçons, pour ne ſe point tromper dans l'achat qu'on veut faire de Chevaux propres au labourage; il n'eſt plus queſtion que de bien ſçavoir leur donner la nourriture convenable au travail qu'ils doivent faire.

Je commenceray à les faire traiter methodiquement, ſur la fin du mois de Fevrier, ou au commencement du mois de Mars, qui eſt le tems qu'on commence à ſemer les avoines.

Faute d'experience bien ſouvent dans la maniere de ſçavoir nourrir ces Chevaux pour les conſerver ſains & robuſtes dans leurs travaux, on les laiſſe déperir à vûë d'œil; bien ſouvent auſſi la nonchalance d'un Valet, & le peu de vigilance du Maître en ſont la cauſe: inconvéniens qu'on peut prévenir par le deſir ardent qu'on doit avoir de pratiquer les avis que voicy

Avant-que de parler de ce qu'on doit obſerver à l'égard de la nourriture des Chevaux, je vas donner les avis néceſſaires pour les tenir tout prêts d'être attelez aprés qu'ils auront pris leurs repas.

A V I S.

On ſoignera d'abord, que les Chevaux ſoient ferrez comme il faut, & que tous leurs harnois généralement ſoient en bon état: tels doivent être les ſelletes, colliers, traits & brides, charruës, charrettes & tomberaux, le tout viſité dans toutes ſes parties, pour voir s'il n'y manque rien.

Les charruës étant ainſi préparées, le Pere de Famille veillera à ce que le Charretier ſoit levé toûjours, pendant ce tems, une heure devant le jour; & le ſoin de ce Valet ſera pour-lors, d'ôter le vieux foin du ratelier, afin d'y en mettre du nouveau, de nettoyer la mangeoire de toute ordure, terre ou fiente de poules.

Dans le tems que les Chevaux ne vont qu'une fois à la charruë, ſi-tôt qu'on entend le Charretier ſe remuer, il faut ſoigner de luy preparer le déjeuner qui luy ſert de dîné, pour luy & pour tous les autres Domeſtiques qui vont au travail.

Tandis-que les Chevaux mangent du foin, le Valet les met hors de l'écurie l'un aprés l'autre pour les étriller, crainte que les étrillant au-dedans, la pouſſiere ne vole ſur les autres Chevaux.

De la façon d'étriller les Chevaux.

Si l'on étoit bien perſuadé de la néceſſité qu'il y a de bien panſer les Chevaux, on ne ſe verroit pas tant de fois ſurpris par les pertes qu'on en fait manque de ce ſoin, quelque nourriture même qu'on leur puiſſe donner. De ces ſaletez dont on les laiſſe couverts, naiſſent ſouvent la gale, & autres inconvéniens de cette nature, qui les font deperir à vûë d'œil; & l'on doit tenir pour maxime aſſûrée, qu'un Cheval

Cheval avec moins de nourriture distribuée méthodiquement, bien pansé & bien étrille, s'entretient plus gras & plus beau qu'avec beaucoup plus de nourriture, quand on negrige de le panser : c'est sur cela qu'un Pere de Famille doit bien veiller, & apprendre même a ses Valets la maniere de le faire, s'il s'apperçoit qu'ils ne le sçavent pas.

Un Valet Charretier doit être dispos, adroit, souple, nerveux, & hardy : puis pour bien sçavoir étriller un Cheval, il faut qu'il prenne l'étrille de la main droite, & la queuë de la main gauche, pres de la croupe ; qu'il passe legerement cette etrille au long du corps devant & derriére, & continuer jusqu'à-ce que l'étrille n'amène plus de crasse. Cela fait, on prend une époussette qui est de toille, avec laquelle on fait voler toute la poussiere qui reste sur le Cheval, sans oublier de la passer sur toutes ses parties géneralement.

Pour bien faire on devroit tous les jours, aprés que les chevaux sont époussetez, prendre un bouchon de paille tortillée de la grosseur du bras, qu'on humecteroit avec de l'eau, & avec lequel on passeroit & repasseroit tout le corps du cheval, & principalement les jambes où il faut demeurer long-tems ; se servant de cette maniere de frotter un cheval comme d'un reméde pour le désopiler, & donner facilité pour le passage des esprits animaux qui causent le mouvement. Il est vray que cette façon de panser un cheval tient un peu-trop de tems pour s'en servir journellement, c'est pourquoy on se contentera que nôtre Charretier la pratique seulement les jours ou de Festes, qu'il n'a rien autre chose de plus grande conséquence à faire, que de bien panser ses chevaux, ou pendant ceux que le mauvais tems le retiendra à la maison ; & s'il ne s'acquite pas de ce devoir, le Pere de famille sera soigneux de le luy faire faire.

Quand les chevaux sont pansez de cette maniere, on prend le peigne pour démêler doucement les crins tant du cou que de la queüe, aprés quoy on les sort de l'écurie pour les mener boire, en les faisant égayer toujours le plus qu'il est possible.

De l'Eau propre pour faire boire les Chevaux.

La plus grande partie des maladies des chevaux, viennent de boire de mauvaises eaux : telles sont les eaux trop-vives, ou-trop crües, les eaux fangeuses & celles qui sont trop-froides.

Pour prévenir ces inconvéniens, il faut observer que si on est proche d'une riviére on ne sçauroit mieux faire que d'y mener boire les chevaux en Eté, & le moins qu'on pourra en Hyver, si l'on n'a un puits chez soy : car l'eau du puits fraichement tirée pendant ce tems est chaude, & par conséquent trés-bonne pour les chevaux.

Si l'on est éloigné des riviéres, & que pendant l'Eté on n'ait que de l'eau de puits pour les abreuver, il faudra tirer cette eau long-tems avant-que de leur donner à boire, & l'exposer au soleil dans des tonneaux, ou dans des auges de pierre bien nettes, pour corriger par la chaleur la grande crudité de l'eau, qui leur nuit extrémement.

Qu'on les conduise rarement dans des marais pour les y abreuver, telle eau n'a que de trés-méchantes qualitez.

De l'Avoine.

Aprés que les chevaux ont bû, on leur donne l'avoine, dans leur mangeoire bien nettoyée.

Cette avoine sera bien criblée, & bien époussetée ; & avant-que de la leur donner

ner, on aura soin de la flairer ; pour sçavoir si elle ne sent point, ou le goût de rats, ou le relant, ce qui dégoûte les chevaux.

Qu'on observe sur-tout qu'il n'y ait aucune petite plume dans cette avoine, telle saleté étant capable d'incommoder beaucoup un cheval : environ deux picotins de cabaret suffisent pour châque cheval, & tandis-que les chevaux mangent leur avoine, le valet va déjeûner avec les autres, pour revenir ensuite les en harnacher, pour aller à la charruë, ou au charroy si l'occasion le demande.

De la maniere de bien en harnacher un cheval de charruë ou de charroy.

Les observations que je viens de décrire étant soigneusement gardées, il faut avant de mettre les colliers aux chevaux, examiner si rien ne les y peut blesser, soit au poitrail, aux épaules, ou bien au garrot, & si ces colliers sont garnis de toutes les choses qui leur sont nécessaires : & si c'est pour atteler ces chevaux à une charrette, on verra si la sellette qu'on leur met sur le dos, ne peut pas leur y causer quelques blessûres, observant pour l'empêcher, que cette sellette porte par-tout également, & enfin qu'elle soit bien remplie de bourre dans les panneaux, crainte qu'elle ne porte trop sur le dos du cheval.

Les chevaux pansez ainsi, & les charruës, ou charrettes étant en bon état, le valet aprés avoir déjeuné peut aller aisément labourer la terre, ou charrier s'il est besoin.

Un bon valet Charretier, & qui sçaura ce que c'est que de gouverner des chevaux, ne les pressera jamais trop dans le commencement, mais les laissera tout-doucement mettre en haleine ; au lieu qu'agissant autrement, on voit bien souvent qu'ils ne veulent point manger au retour de la charruë, & ce qui est aussi en danger quelquefois de les rendre forbus, ou gras-fondus. C'est pourquoy on recommandera toûjours au Charretier de ne les presser jamais, qu'à mesure qu'il verra qu'ils s'échaufferont à travailler.

De la Dînée des Chevaux.

Les chevaux qui viennent de la charruë, ordinairement à onze heures du matin, ont coûtume d'être tout en sueur ; il ne faut pas d'abord manquer de les frotter avec un bouchon de paille : c'est le prémier soin qu'on doit prendre aprés eux, si-tôt qu'ils sont entrez dans l'Ecurie ; puis on leur prépare du son, qu'on moüille beaucoup, & qu'on met ensuite devant eux dans la mangeoire, pour les faire barboter, & aider à manger leur foin avec plus d'appetit. Ce son ainsi accommodé, leur rafraîchit la bouche qui est desséchée par l'ardeur du travail qu'ils ont fait, & par la poudre dont elle est remplie ; & quoyque ces chevaux ayent chaud, il leur en arrive trés-rarement des incommoditez, sur tout lors-que l'eau dans laquelle on détrempe ce son, est prise plûtôt trop-chaude que trop-froide.

Manque de prendre ce soin, on ne s'étonnera pas si bien souvent des chevaux deviennent dégoutez, l'aridité de leur langue leur rendant insipide toute autre mangeaille qu'on leur puisse donner ; c'est ce qui fait que tous Laboureurs qui sont amoureux de leurs chevaux, observent soigneusement cette méthode, & s'en trouvent trés-bien.

AVERTISSEMENT.

Nous voyons tous les jours, de ces gens pretendus sçavans à gouverner des chevaux, qui si-tôt qu'ils sont de retour à l'écurie aprés un fort travail, ne mangent point

point avec des bouchons de paille de leur frotter les jambes, prétendant par là les delaſſer, & les leur déroidir, & par conſequent leur y apporter beaucoup de ſoulagement ; mais ils ſe trompent, & en voicy la raiſon, qui eſt que les chevaux aprés un fort travail ne peuvent qu'ils n'ayent les humeurs fort emuës, & conſéquemment que cette action ne les faſſe tomber ſur leurs jambes ; ce qui eſt dangereux de les leur rendre roides, & inutiles. Voilà ce qui m'a occaſionné de donner cet avertiſſement, que j'ay jugé icy tres-néceſſaire pour éviter les inconveniens qu'on voit tous les jours arriver de cette mauvaiſe methode, qui ne peut être ſuivie, aprés un tel avis, que par des perſonnes opiniâtres à vouloir perdre leurs chevaux.

Ce n'eſt pas que je déſapprouve qu'on frote les jambes des chevaux, je dis même que cela leur eſt fort ſalutaire ; mais c'eſt lors-qu'ils n'ont plus chaud : ainſi donc étant en ſueur, on ſe contentera de leur froter ſeulement tout le corps, hors les jambes.

Leur ratelier étant garni de bon foin, on les laiſſera manger en repos jusqu'à deux heures ou environ, qu'on les menera boire dans une riviere pour les y égayer, s'il y en a une qui ſoit voiſine, ou bien proche d'un puits, l'eau ayant été expoſée au ſoleil comme j'ay dit ; enſuite on leur donne leur avoine, pour retourner à la charruë peu de tems aprés qu'ils l'auront mangée.

Au ſoleil couche que les chevaux retournent de la charruë pour la ſeconde fois, ſi-tôt qu'ils ſont attachez au ratelier, le prémier ſoin qu'on doit prendre eſt de leur lever les quatre pieds, & voir s'ils ne manque rien aux fers, & ôter en même-tems avec un couteau, la terre ou le gravier qui eſt dans le pied entre le fer & la ſoſe, & y mettre de la fiente de vache ; ce que les valets negligent bien ſouvent de faire, ſi le maitre n'eſt ſoigneux luy-même de leur faire faire devant luy.

De la Litiere.

Comme d'une choſe extrêmement eſſentielle à la conſervation d'un cheval, il eſt bon de parler icy de la Litiere, qui eſt à ces animaux, ſans comparaiſon, ce que des draps blancs ſont à l'homme.

Beaucoup de gens laiſſent long-tems pourrir le fumier ſous leurs chevaux, les uns par pareſſe de nettoyer les écuries, & les autres pour y laiſſer, diſent-ils, prendre plus de ſuc à ce fumier, qui eſt deſtiné à engraiſſer les terres ; & tous ont trés-mauvaiſe raiſon, préferant, pour ainſi parler, à gagner cinq ſols, pour en perdre dix : car il faut qu'on ſçache que ce fumier entaſſé de longue-main, échauffe tellement le pied des chevaux, que cela ſeul eſt capable de les perdre entierement : c'eſt de là auſſi qu'il leur arrive tant d'inconvéniens à ces parties, qu'ils ſont obligez bien ſouvent de reſter à l'écurie ſans rien faire ; ce qui embarraſſe ou un maitre à qui ils appartiennent, ou un valet qui a ſoin de les panſer. Cet embarras ne leur provenant que faute de ſçavoir la cauſe du mal qu'ils cherchent à guerir, que le plus ſouvent ils ne veulent pas connoitre ; ainſi qu'on ne néglige point de tenir les écuries nettes le plus ſouvent qu'on pourra, & de donner de la litiere fraiche aux chevaux.

La litiere fraiche a une vertu d'obliger les chevaux d'uriner ſi-tôt qu'ils arrivent à l'écurie, au lieu-que n'y en trouvant point, ils n'y ſongent pas ; & ſi l'on ſçavoit quel ſoulagement cela apporte à un cheval, lors-qu'il urine au retour du travail, on ſeroit plus curieux de luy en donner, qu'on n'eſt pas.

Cette urine qui ſort pour-lors, empêche qu'aprés beaucoup de fatigue, il ne ſe forme des obſtructions dans le col de la veſſie, ou dans le conduit de l'urine, ou que cette même urine venant pour-lors à ſéjourner dans la veſſie, n'y cauſe quel-

que inflammation, qui ſont des maux extrêmement dangereux pour des chevaux, & dont ils meurent fort-ſouvent, s'ils ne ſont promptement ſecourus : qu'on juge donc par ce raiſonnement, de la néceſſité qu'il y a de donner fréquemment de la litiere aux chevaux.

Pour le reſte des ſoins qu'on doit prendre aprés eux, pour leur laiſſer paſſer la nuit comme il faut, il n'y a, aprés qu'on les a bien frotez, qu'à leur tenir leur ratelier ſuffiſamment garni de foin, dont ils ſe repaîtront, aprés qu'ils auront mangé leur avoine, & ainſi continuer tous les jours à les gouverner de cette maniere, & ce ſera le moyen de les maintenir long-tems en état de rendre de bons ſervices.

DES MALADIES DES CHEVAUX.

PAR ORDRE ALPHABETIQUE.

Les animaux ſans raiſon ne ſont pas moins ſujets aux maladies que les hommes; & comme les chevaux ſont du nombre de ceux qui ne peuvent ſe guérir d'eux-mêmes, & qu'il faut par conſéquent aider dans leurs infirmitez, il eſt d'une néceſſité abſoluë de les connoître non ſeulement, mais encore de les examiner avec attention, pour découvrir le mal particulier qui les tourmente.

Qu'on ne s'attende pas icy à un détail géneral ſur châque maladie qui arrive pour l'ordinaire aux chevaux : Je me contenteray icy d'en donner les connoiſſances les plus ſuccintes que je pourray; d'en dire les cauſes, & d'en enſeigner les remédes avec le moins de verbiage qu'il me ſera poſſible : Le Lecteur voulant bien que je luy diſe qu'il y a des Auteurs qui en ont traité trop à-fond, pour oſer vouloir marcher ſur leurs traces.

Il n'y aura donc icy qu'une explication des maladies qui peuvent rendre un cheval de Laboureur mauvais, ou qui le font courre riſque de la vie : & ſuivant l'ordre que je me ſuis preſcrit icy de les donner par alphabet, je commenceray par le mal d'alteration, auquel les chevaux ſont ſujets.

A.

ALTERATION. Ce mal provient aux chevaux ordinairement pour avoir trop enduré de fatigue : ceux qui en ſont atteints, ont le flanc échauffé; & voicy le reméde qu'il y faut apporter.

REMEDE.

On prendra une livre de miel avec deux picotins de Son, le tout bien démêlé enſemble avec un peu d'eau tiéde, en ſorte-qu'il n'y en ait point trop pour faire couler le Son, ce qu'on donnera au cheval, à châque fois autant pendant quatre jours; ce reméde pris ne manquera pas de le faire vuider, ce qui le ſoulagera, & le rafraîchira tout-à-fait.

ATTEINTE : les chevaux quelquefois ſont fort ſujets de s'entretailler, c'eſt-à-dire de s'attraper les pieds de devant avec ceux de derriére; ce qui les bleſſe de telle maniere, que la piece en étant emportée, le ſang y vient, & le cheval boite.

REMEDE.

Pour remédier à ce mal, on le lave d'abord avec du vinaigre chaud, puis on y met deſſus, ou du ſel, ou du poivre; aprés cela on fait un compoſé de ſuye, de vi-

mai-

maigre, & de blancs d'œufs qu'on bat bien enſemble, & qu'on applique ſur ce mal qu'on a ſoin d'enveloper; on panſe ainſi ce mal pendant deux jours, qui ſuffiſent pour le guerir.

AVANT-COEUR: on connoît que le cheval a l'Avant-cœur, par une tumeur qui paroît au-dehors; & pour lors le cheval eſt triſte, & tient ſa tête panchée, avec un batement de cœur qu'on y remarque: Ces ſimptomes ſont accompagnez ſouvent d'une grande fievre, qui le tourmente extrêmement, & quelquefois juſqu'à l'obliger de tomber à terre, à cauſe des défaillances qu'elle luy cauſe au cœur.

Un cheval atteint de cette maladie eſt fort en danger; & ſi l'on n'y remédie promtement, ce mal rentre dans le corps, & ſe rend ainſi incurable.

REMEDE.

Si-tôt que ce mal paroit, on ne peut trop-tôt y apporter du reméde, & on commence par donner au cheval un lavement compoſé de deux pintes d'eau, & deux poignées d'orge, avec deux onces de ſel policreſte, le tout boüilli enſemble pendant un quart-d'heure, aprés quoy on le paſſe dans un linge, y ajoûtant une chopine d'urine de Vache avec un quarteron de beurre frais: Cette décoction ainſi faite, on la donne au cheval deux fois par jour, juſqu'à-ce qu'il ſoit guery. Et pour empêcher vitement que le venin, que la tumeur enferme, n'aille attaquer le cœur, on prend une alêne de Cordonnier, avec laquelle on perce le cuir ſur l'Avant-cœur en deux ou trois endroits: cela fait, on met dans les trous de la racine d'ellebore, gros comme une épingle, puis aprés on graiſſe le deſſus, ou avec de l'althea, ou ſimplement avec du beurre frais. J'ay vû réüſſir l'un & l'autre.

Dés le lendemain que cette racine eſt appliquée, elle a la vertu d'attirer dehors le venin qui eſt dans la tumeur dont nous avons parlé, dans une autre qu'on voit paroître ſur la prémiere, qui eſt ce qu'on demande pour parvenir à la gueriſon du mal; & le troiſiéme jour, on s'apperçoit que la tumeur maligne s'eſt jettée dans la ſeconde, par où ſon poiſon diſtile juſqu'a-ce qu'elle en ſoit tout-à-fait vuidée; ce qui dure, comme je viens de dire, pendant deux ou trois jours.

Tandis que le cheval eſt atteint de ce mal, on le fait marcher de tems-en-tems, afin d'exciter la chaleur naturelle à chaſſer au-dehors tout ce qui luy eſt nuiſible, en continuant toûjours pendant ce tems les lavemens deux fois le jour.

AVIVES: cette maladie vient aux chevaux, pour avoir été abreuvez dans le tems qu'ils ont trop-chaud, ou bien lors-qu'on les a trop pouſſez au travail, & qu'on n'a point eu ſoin entrant à l'écurie, ou de les couvrir, ou de les promener auparavant que de les y entrer.

On remarque qu'un cheval a les Avives, lors-qu'il ſe veautre, qu'il ſe couche, & ſe léve ſouvent, & qu'il ſe tourmente étrangement.

REMEDE.

Il faut pour le guerir, plier l'oreille en bas, & où en arrivera la pointe en arracher du poil; & ſi l'on s'apperçoit que ce poil quitte aiſément, c'eſt ſigne qu'il eſt tems d'apporter du reméde à ce mal, & voicy comme on s'y comporte.

On prend des tenailles de Maréchal, avec leſquelles on ſerre la glande qui eſt en cet endroit, & qu'on bat avec le manche d'un brochoir, juſqu'a-ce qu'on juge qu'elle ſoit aſſez meurtrie; ou bien on ſe ſert ſeulement de ſes mains pour brover ces Avives, juſqu'à-ce qu'on ſente que ces tumeurs ſoient amolies: cette action ſeule les fait diſſiper, ſans qu'il ſoit beſoin de les ouvrir, à moins que ces glandes ne ſaut-

ſont ſi groſſes, qu'il y eut apparence que le cheval en dût être ſuffoqué; & pour-lors je conſeillerois de les ouvrir, afin de donner au cheval un plus promt ſoulagement.

Ces tumeurs dangereuſes étant ainſi corrompües, il ne faudra pas manquer de ſaigner le cheval ſous la langue, & de luy laver aprés la bouche avec du ſel & du vinaigre, dont on luy ſoufflera auſſi dans les oreilles, qu'on broye rudement pour en faire pénétrer les eſprits.

BREUVAGE.

Cela fait, on luy fait prendre un Breuvage compoſé de deux poignées de chenevis bien pilé, qu'on mêle dans une pinte de vin blanc, dans laquelle on met encore deux muſcades râpées avec ſix jaunes d'œufs, le tout bien batu enſemble; puis aprés qu'il a avallé ce Breuvage, il ne faut pas oublier de le promener au pas pendant une demi-heure. Semblables remédes réüſſiſſent toûjours, pourvû-qu'on n'ait point trop négligé les Avives.

B.

BARBILLONS. Ce mal eſt plus incommode aux Chevaux que dangereux, puis-que ce n'eſt qu'une petite croiſſance de chair qui vient dans le canal ſous la langue; ce qui les empêche de boire.

REMEDE.

Pour y remédier, on coupe ces Barbillons avec des cizeaux, le plus-prés qu'on peut. On les frote de ſel, & ils ſe gueriſſent ainſi d'eux-mêmes.

C.

CHICOTS. Nous voyons ſouvent que des Chevaux de harnois amaſſent des Chicots, lors-qu'ils charroyent dans des bois nouvellement coupez, & ces Chicots ne ſont autre choſe que de petits éclats de bois qui s'enfoncent dans leurs pieds, & percent la ſole, de telle maniere que le petit-pied venant à s'en reſſentir, les Chevaux en ſouffrent un mal inſupportabe.

REMEDE.

C'eſt pourquoy, ſi-tôt qu'un Valet s'apperçoit que ſes Chevaux ont pris quelque Chicot, il doit l'arracher, & c'eſt bon ſigne s'il en ſort du ſang; s'il n'en ſort point, il continuera ſon chemin s'il ne boite pas; mais il n'y ſçauroit trop-tôt apporter du remède: cela étant, le Valet doit s'en retourner incontinent à la maiſon, ou s'il en eſt éloigné, mener ce Cheval le plus doucement qu'il pourra, afin qu'au plus prochain lieu, Il remédie au-plûtôt à ce mal, en faiſant fondre dans la playe de la cire d'Eſpagne, pour empêcher qu'il n'y pénétre ny gravier, ny boüe, juſqu'à ce qu'il ſoit arrivé à ſon écurie.

Avant que de l'y entrer, on obſervera s'il boite encore; ſi cela eſt, on prendra de l'huile bien chaude, qu'on infuſera dans cette playe, qu'on bouchera avec des étoupes, aprés quoy l'on envelopera le pied du Cheval, auquel on donnera du repos, jus-qu'à ce qu'on s'apperçoive d'une parfaite gueriſon.

COUP. Quelquefois un Cheval a les jambes enflées, ou ce mal luy vient de quelque grand coup de pied, de quelque chute, ou bien il luy eſt cauſé par le travail, & par une longue fatigue.

RE-

REMEDE.

On guerit cette enflure en prenant environ quatre pintes de vin rouge, qu'on fait bouillir doucement sur un feu clair en le remuant toûjours; & du-moment qu'on remarque qu'il s'épaissit, on y jette deux livres de farine de froment, une livre de miel, & une livre de savon noir, le tout mêlé ensemble.

Lors-qu'on juge que cette espéce d'onguent est dans sa perfection, on en couvre l'endroit frapé, ou les jambes, si elles sont enflées, & ce remède ne manque point de produire un effet merveilleux.

CREVASSES. Cette espéce de mal croit aux plis des paturons, & je n'ay que faire d'enseigner la maniere de le connoître, y ayant peu de gens accoûtumez à gouverner des Chevaux, qui l'ignorent; je diray seulement, qu'il est causé par une humeur âcre & maligne, qui les fait ouvrir en s'évacuant; ce mal sent extrêmement mauvais, outre la douleur qu'en ressentent les Chevaux.

REMEDE

Avant que d'appliquer le remède à ce mal, rasez d'abord les endroits où paroissent les Crevasses, puis frotez-les d'huile de chenevis.

Ou bien, prenez autant d'eau-de-vie que d'huile de chenevis, & agitez-les bien ensemble dans une petite bouteille, puis en frotez les Crevasses, elles gueriront.

EMPLATRE.

Et pour aider à les dessécher, on fera un onguent composé de suye, de vert-de gris, & de miel, le tout boüilli ensemble; & lors-qu'on l'aura retiré de dessus le feu, on y mettra de la chaux finement tamisée, puis on l'appliquera sur le mal.

D.

DEGOUT. Il est de la vigilance d'un Valet qui gouverne des Chevaux, de les observer toutes les fois qu'ils mangent, afin de connoître s'ils ne sont point dégoûtez, & ces animaux ainsi que les autres montrent leur Dégoût en refulant la nourriture qu'on leur présente.

REMEDE.

Si-tôt qu'on s'en apperçoit, pour prévenir les inconvéniens qui en peuvent arriver, il faut d'abord leur donner un coup de corne, & si aprés cela ce Dégoût ne se passe point, on prendra des raves dans le tems qu'elles sont communes, qu'on leur fera manger en quantité avec les feüilles, ou bien bien des bettes-raves cuites trempées dans le vinaigre; ce remède leur fera recouvrer l'appétit.

Le Dégoût des Chevaux leur provient quelquefois par de petits cirons qui sont au-dedans de leurs lévres, dessus & dessous, qui leur causent une demangeaison; & l'on remarque que les cirons sont cause de ce Dégoût, lors-que les Chevaux se frotent continuellement les lévres contre la mangeoire; & ce qu'on fait pour y remédier, est de couper la premiere peau au-dedans des lévres, où sont les cirons, avec un bistoris, aprés quoy l'on frote la playe avec du sel & du vinaigre, ce qui ne manque pas d'obliger les Chevaux de manger peu de tems aprés.

DEMANGEAISONS. Il survient aux Chevaux des Demangeaisons aux jambes, ou lors-qu'ils sont vieux, ou bien quand ils sont jeunes, aprés avoir bien travaillé, & qu'ils se frotent les jambes jusqu'a emporter le poil.

REMEDE.

On y remédie en faiſant une mixtion de deux onces d'euforbe en poudre, qu'on met infuſer dans une pinte de bon vinaigre, pendant ſix heures ſur les cendres chaudes, puis on en frote deux fois ſeulement l'endroit où eſt la Demangeaiſon, & elle ſe paſſe.

Comme ce petit inconvénient ne peut être cauſé que par un ſang échauffé & corrompu, il ne ſera point hors de propos, aprés l'application de ce reméde, de ſaigner le Cheval aux arcs, ſi la demangeaiſon nait aux jambes de devant, ou du plat des cuiſſes, ſi c'eſt à celles de derriere.

DISURIE, ou flux d'urine. Le flux d'urine n'eſt pas moins dangereux aux Chevaux, que la retention, ſi l'on n'y remédie auſſi-tôt: ce mal provient du trop grand travail qu'on leur donne, & particuliérement aux jeunes Chevaux, qui pour-lors ſont extrêmement échauffez.

REMEDE.

Pour guerir ce mal, il eſt queſtion d'éteindre la chaleur qui la cauſe, en leur ôtant d'abord l'avoine, & ne les nourriſſant que de ſon moüillé; & du moment qu'on s'en apperçoit, il faut leur donner un lavement rafraichiſſant, le lendemain leur tirer du ſang, puis le lendemain de la ſaignée leur réiterer le lavement, & les ſaigner encore le jour d'aprés.

Cette pratique obſervée, on prendra du bol de Levant réduit en poudre, environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait boüillir, & le tout étant mêlé dans un ſeau d'eau commune, on le donnera à boire au Cheval, le plus chaud qu'on pourra: & ce ſera la ſeule boiſſon qu'on luy donnera ſoir & matin; ſur-tout qu'on ne luy épargne pas de tels breuvages toutes les fois qu'il voudra boire; ce qui luy arrivera ſouvent, à cauſe de la grande alteration cauſée par la chaleur extraordinaire, qui pour-lors luy devore les entrailles; car plus il en boira, plûtôt il ſera gueri de ce mal.

E.

EBULITION de ſang. On voit ſouvent de certaines petites enlevures qui aviennent aux Chevaux, & qui ſont toûjours plus de peur qu'elles ne cauſent de mal, les prenant quelquefois pour du farcin; ce qui arrive ſur-tout aux perſonnes qui ne ſe connoiſſent pas bien en ces ſortes de maladies: & lors-donc que ce n'eſt qu'une Ebulition de ſang, le reméde que voicy peut la guerir.

REMEDE.

Il n'y a qu'à faire manger du ſon au Cheval, en y mêlant du foye d'antimoine une once par jour; il ne manquera pas de ſe ſentir bien-tôt rafraichi, ce qu'on connoîtra par les Ebulitions qui auront diſparu.

AVERTISSEMENT.

Quoyque ce mal arrive à cauſe d'une trop grande abondance de ſang, qui excite par tout le corps une chaleur extraordinaire, & qu'il ſemble pour cela que naturellement il faille ſaigner le cheval qui en eſt atteint, cependant on ſe trompe: car il eſt arrivé fort ſouvent, & je l'ay vû, que pour avoir voulu ſaigner trop-tôt des chevaux attaquez de cette maladie, les Ebulitions étoient rentrées audedans, &

& y avoient causé un tel desordre que la fiévre leur en étoit venuë aussi-tôt. C'est pourquoy je conseille, avant d'en venir à la saignée, d'éprouver auparavant le remede dont je viens de parler, & de ne les pas saigner, même, qu'on ne voye cette maladie s'opiniâtrer à ne point vouloir guérir; la nature montrant pour-lors que le remede n'étant pas assez puissant pour purifier la masse du sang, il faut de nécessité avoir recours à une saignée legere pour luy aider à faire son opération.

ENFLURES, aux jambes. *Voyez* Coup.

ENFLURES des flancs: combien souvent voit-on des chevaux enflez en ces parties, ou pour avoir mangé trop d'Orge, du mauvais foin, ou quelque autre chose de mechant? & si l'on s'épouvante quelquefois de ces inconveniens, ce n'est pas sans sujet: car si l'on n'y remedioit promptement, le cheval seroit souvent en danger de mourir.

REMEDE.

On remédie à ces sortes d'enflures par une décoction faite de mauves, & de branche-ursine, avec du son qu'on fait bien boüillir dans deux pintes d'eau; cela fait, on la passe dans un linge, puis on y met infuser du sel, auquel on ajoûte du miel, & de l'huile d'olive, ou de noix, le tout mêlé ensemble, & dont on donne un lavement au cheval. Cela fait, on prend un bâton dont on frote rudement le ventre du cheval; & crainte que venant à rendre trop-tôt son lavement, les matieres qui sont au-dedans & qui causent cette enflure, n'ayant pas eu le tems de se détremper avec cette décoction, pour sortir hors du ventre en même tems, il faut soigner de luy boucher le fondement; puis on n'oubliera pas de le prendre par le licol, pour le promener pendant une demi-heure, aprés quoy on luy laissera le fondement libre pour mieux vuider ses excrémens; ce qu'il fera avec entiere guérison.

ENCLOUEURES, *Voyez* Chicots, & vous servez des mêmes remédes.

ENTORSES: du moment qu'un cheval s'est donné une entorse, il faut y remédier chaudement, ou bien un cheval court grand risque d'être estropié dans la suite; les chemins trop rudes & raboteux, les hornieres sont souvent les endroits où ils amassent ces dislocations; qui ne sont autre chose que lors-que le boulet se tourne à côté avec violence.

Lors-que quelque cheval se donne une entorse aux jambes de derriére, on le guérit avec bien moins de facilité, que lors-que cet inconvénient luy arrive à celles de devant.

REMEDE.

Le plûtôt qu'on peut apporter du remede aux dislocations, c'est toûjours le meilleur; & pour reüssir en cette entreprise, on prend gros comme un œuf de Couperose, qu'on fait infuser à froid dans une pinte d'eau, dans la quelle on trempe un linge plié en forme de compresse, dont on entoure tout le boulet, & qu'on lie avec une envelope qu'on met dessus, le tout appliqué froidement: cette operation se réitere de six heures en six heures, & l'on continuë jusqu'à-ce que le mal soit gueri; deux jours suffiront pour parvenir à cette guerison, si l'on n'a point tardé à y apporter le remede.

ENTR'OUVERT: les chevaux sont sujets de s'entr'ouvir, lors-qu'ils font quelque effort violent, ou qu'ils boitent extrêmement par un mal de longue-

REMEDE.

Ce désordre à un cheval est trop grand lors-qu'il luy est arrivé, pour qu'un valet sçache y apporter le remède; cela passe son intelligence; c'est ce qui fait que les curieux veulent bien que je les renvoye à un Maréchal, qui soit connu habile en son mêtier, pour faire cette opération.

EPAULE: l'effort qu'un cheval se donne à l'épaule, l'écart, ou le cheval entr'ouvert, c'est toute la même chose.

F.

FARCIN: le farcin est aux chevaux ce que la petite verole est aux hommes; cette maladie ne produit que de très-méchans effets, & n'a que de très-fâcheuses suites, si l'on n'y remédie comme il faut.

Le cheval prend le farcin, ou par la fréquention de celuy qui en est infecté, ou par la précipation qu'on veut quelque-fois apporter à l'engraisser, étant encore tout maigre & non remis des grandes fatigues qu'il auroit souffertes; ou enfin par la trop grande abondance de nourriture qu'il auroit coûtume de prendre, sans faire aucun exercice, & négligeant en cet état de le faire saigner. Ainsi que ceux qui ont des chevaux profitent de cet avis, pour empêcher qu'ils n'amassent le farcin.

REMEDE.

Comme le farcin ne prend naissance que d'un sang corrompu, la premiére chose qu'on doit faire pour en guerir le cheval, est d'en ôter la corruption par la saignée qu'on réitere à plusieurs fois, par raport aux forces du cheval, sans pourtant les tant atténuër par là, qu'il y en a qui le font, les mettant dans l'impuissance de pouvoir résister aux remédes qu'on leur destine, pour en user apres ces saignées.

Tous chevaux qui ont le farcin, sont frustrez d'avoine, & ne doivent vivre que de son moüillé, pour leur rafraichir les viscéres; & pour aider à la guerison du farcin: prenez une once de racine de Chardon à cent-têtes, réduisez-la en poudre, & la mettez dans le son, que vous préparerez pour vôtre cheval; continuez ce son pendant quinze jours, ou trois semaines, & il guerira.

Pour la maniere de guerir le farcin avec le feu, je laisse cela aux Maréchaux; quoy-que je conseille de ne se servir de cette methode que le moins qu'il sera possible.

FEVE: le mal qu'on appelle féve, est une croissance de chair grosse comme une féve, qui vient dans le palais auprés des pinces, & qui surpasse les dents; elle empêche les chevaux de manger leur avoine.

REMEDE.

Quand on a remarqué que les chevaux sont attaquez de ce mal, on leur ouvre la bouche; & si l'on voit que le lampas est plus haut que les dents, on l'emporte avec un fer rouge fait exprés; le moindre Maréchal sçait la figure qu'il doit avoir.

FIEVRE: c'est icy un des maux le plus dangereux qui puisse arriver à un cheval, & si l'on ne sçait y apporter du remède, il faut compter un cheval perdu: les connoissances qu'on doit avoir de cette maladie, sont trop étendües pour les inserer icy toutes; c'est ce qui fait que je n'en diray seulement que ce qu'il y a de plus remarquable.

Des signes que donne le cheval lors-qu'il a la fiévre.

On s'apperçoit qu'un cheval a la fiévre, lors-qu'il respire difficilement & souvent, qu'il a de grands batemens de flancs, qu'on luy sent une bouche échauffée, & que la langue & tout son corps sont dans une chaleur excessive, & enfin lors-qu'on luy remarque des levres noirâtres & desséchées, les oreilles basses, & les veines enflées: ce n'est pas assez que cela; on voit encore en marchant que le cheval chancelle, qu'il se couche, puis soudain qu'il se releve; le cœur luy bat contre les côtes, les yeux sont tristes, il ne marche qu'à peine, & s'abandonnant luy-même, il paroît tout stupide.

Ces marques doivent faire craindre pour le cheval, si on n'apporte du remède à ce désordre.

Des differentes sortes de fiévres.

Je diray présentement, qu'il est trois sortes de fiévres, & dont les symptômes sont differens. Premierement, la fievre simple, la putride, & la pestilentielle: les moyens de les guerir different aussi l'un de l'autre, & pour être instruit pleinement de tout cela, je conseille, lors-qu'un pere de famille a quelque cheval attaqué de l'une de ces trois maladies, de faire recherche d'un habile Maréchal pour le traiter; ou s'il le veut faire luy-même, de consulter le Parfait Maréchal qui est un Livre extrémement nécessaire à la Campagne; il y trouvera dequoy se contenter sur cette matiere, car on n'en sçauroit mieux parler

FLUX DE VENTRE: cette maladie est dangereuse pour les chevaux non pas lors-qu'elle n'est causée que pour avoir bû de l'eau trop froide, ou bien que pour avoir mangé de l'herbe tendre ou d'autres alimens laxatifs; telle évacuation de matieres ne produisant qu'un très-bon effet dans le cheval: mais j'entens parler de ces flux de ventre qui viennent de corruption des humeurs amassées dans l'estomach, & qu'une bile échauffée excite, lors-que la matiere que le cheval vuide est blanche, c'est marque de cruditez; & l'on juge que cette évacuation provient de la foiblesse d'estomach, lors-qu'elle est comme de l'eau.

REMEDE.

Les entrailles du cheval sont pour-lors extrémement échauffées, sur tout quand on remarque dans les matieres qu'il jette, des raclures de boyau: & pour temperer cette chaleur, & appaiser la douleur qu'excite cette maladie au-dedans, on prend de la racine d'Althea concassée, autant pesant d'orge en grain concassé, deux onces de chacun dans trois pintes d'eau, le tout bien bouilli ensemble, & réduit à une pinte; ce breuvage ne manquera point d'appaiser l'inflammation qui est au-dedans, & d'adoucir l'humeur âcre qui y séjourne, pourvû que le cheval en prenne une chopine à la fois, deux ou trois fois tous les jours.

FORTRAIT: ou cheval fortrait, est celuy qui par fatigue, ou quelqu'autre indisposition, devient étroit de boyau; & si-tot qu'on voit que les chevaux sont attaquez de cette maladie, il faut y apporter ce remède.

REMEDE.

Prendre du Populeum, de l'Althea, & de l'onguent Rosat, de chacun deux onces, méler le tout à froid, & en froter le fourreau jus-qu'auprés des sangles, en y

approchant une pelle rouge, pour faire pénetrer cet onguent; & c'eſt un moyen facile pour guerir le cheval de cette maladie.

AUTRE.

Au défaut de l'onguent cy-deſſus, on prend de la graiſſe de chapons, ou de poules, celle qu'on leur ôte d'auprés les boyaux & de la poitrine, qu'on fait fondre, & dont on frote la partie affligée, comme je viens de dire; & ce remede n'a pas un moins bon effet que le prémier.

Regime de vivre.

Mais comme il ne ſuffit pas de cette application d'emplâtre pour guerir ce mal, qui eſt au dedans, & qu'il en faut ôter la cauſe qui ne provient que d'une chaleur exceſſive dans tout le corps; il eſt donc icy néceſſaire d'enſeigner comme il faut qu'un cheval ainſi malade ſoit traité dans ſa maniere de vivre.

Pendant quinze jours durant, ce cheval mangera tous les matins deux jointées d'orge, ſur laquelle on aura fait piſſer un homme ſain, & qu'on aura laiſſé tremper la nuit dans cette urine, dont elle ſera toute imbibée; aprés on prend une chopine d'eau avec une poignée de graine de fenoüil vert ou ſec, qu'on fait boüillir enſemble pendant un quart-d'heure, & l'écume qui en provient ſert pour arroſer l'orge cy-deſſus reſervé, qu'on donne ainſi préparé au cheval; & au cas qu'il repugnât à vouloir en manger, on y mêlera un peu d'avoine pour l'y obliger.

On peut encore donner au cheval fortrait, pour ſa nourriture & en guiſe d'avoine, du ſeigle ſur lequel on aurra jetté de l'eau boüillante, & aprés qu'il ſera un peu égouté & refroidi; ou bien encore une jointée de froment tous les jours avant que de boire.

G.

GALLE: comme la galle n'eſt cauſée que par un ſang échauffé & corrompu, & qu'on n'en ſçauroit tarir la ſource qu'en ſaignant le cheval, il eſt donc important de commencer par cette opération, ſi on veut l'en guerir.

REMEDE.

Aprés la ſaignée, il faut ainſi le purger: prenez de la racine de Comcombre ſauvage, miſe en poudre, mêlée avec du Nitre; le tout infuſé à froid pendant trois heures dans une chopine de vin blanc, donnez ce breuvage au cheval, & il s'en trouvera fort-bien.

Et pour guerir la galle qui paroît au dehors, on achetera chez les Apoticaires de l'onguent appellé *Egyptiac*, ou de celuy qu'on nomme *Apoſtolorum*, dont on frotera toutes les parties du corps qui paroîtront attaquées de ce mal.

GOURME. Combien voit-on de chevaux ruinez en peu de tems par la Gourme, pour ne pas être bien traitez pendant cette maladie, à cauſe du peu d'expérience qu'en ont ceux à qui ils appartiennent? oüy, je dis que quiconque ſe mêle de vouloir nourrir des chevaux, doit ſçavoir la maniere de guerir la gourme, lorſqu'elle leur ſurvient; autrement il réüſſira trés-mal dans ſon entrepriſe, étant obligé de s'en rapporter à des Maréchaux, qui ſont en cela auſſi ignorans que luy.

Je ne m'étendray point ſur la cauſe de cette maladie, ce diſcours ne pouvant être quefort inutile; mais avant que de donner les moyens de la guerir, je diray les endroits differens par où elle ſe jette, afin d'y apporter les remédes convenables.

Des lieux differens par où les chevaux jettent leur gourme.

Les chevaux jettent leur Gourme par une épaule, par un jarret, par-dessus le rognon, par un pied, ou enfin par un endroit du corps le plus foible ; & cette maladie leur arrive lors-que la nature qui ne peut rien souffrir de superflus, est prête à s'en décharger, & se fait un effort pour l'expulser au dehors.

Des diverses espéces de gourmes.

Il y a deux sortes de Gourmes, celle qu'on nomme Gourme veritable, & l'autre qu'on appelle imparfaite.

L'imparfaite, est celle qui vient aux chevaux à l'âge de six, j'usqu'à douze ans, qui ne manque point de dégenerer en morve lorsqu'on la néglige : & la veritable, est celle qu'on voit jetter aux poulains, avec plus de succés qu'aux vieux chevaux, pourvû qu'on y soigne ; & pour ne point ennuyer le Lecteur, je ne vas traiter que de la Gourme, qui se jette ou par les naseaux de ces poulains, ou par la ganache, étant les conduits par où elle s'écoule le plus ordinairement.

De la gourme par les nazeaux.

Lors que les Poulains jettent la Gourme par les nazeaux, c'est un grand soulagement pour eux : cette maladie qui est à ces animaux ce que la petite verole est aux enfans, ne demanderoit, ce semble, qu'a être tenüe chaudement, il est vray, mais cela est bon pour les poulains qui ont coûtume de vivre au sec ; au lieu que ceux qui vivent dans les prairies n'en valent que mieux de paître l'herbe qui est une nourriture humide, qui détrempant ces sortes d'humeurs, les fait couler avec plus de facilité ; ces poulains étant ainsi obligez d'avoir toûjours la tête basse, ce qui contribüe beaucoup à cette évacuation.

On observera que les nazeaux de ces poulains ne soient point bouchez, ce qu'on peut aisément remarquer l'ors-qu'ils ont de la peine à avoir leur haleine ; & d'abord pour leur déboucher, on leur seringue dans le nez d'une liqueur composée moitié d'huile-d'olive, & moitié d'eau-de-vie, le tout batu ensemble, & tiede ; ce petit remède aide beaucoup aux poulains à jetter leur Gourme : mais si cette maligne humeur se vuide sans peine par les nazeaux, on laissera pour-lors seulement agir la nature, sans y rien faire.

Le poulain jette abondamment la Gourme, si on luy hache bien menu d'une herbe appellée *Pervanche*, & qu'on luy donne à manger dans du son moüillé.

Il y a des gens, lors-que leurs chevaux jettent leur Gourme, qui les parfument de cette sorte, Ils prennent un sac percé par les deux bouts ; dans celuy d'enhaut ils mettent la tête du cheval, arrêtée de telle maniere qu'il ne puisse pas la remuer ; & dans le bout d'enbas, est un réchaut plein de feu dans lequel ils mettent de l'encens ; cette fumée qui monte, entrant dans les nazeaux du cheval, l'excite à pousser au dehors tous les flegmes, & toutes les ordures qu'il a dans le nez.

Tandis-que le cheval jette sa Gourme, il est bon de le promener soir & matin la tête basse, afin de faciliter l'évacuation du cerveau : cette pratique s'entend pour les chevaux qui mangent au sec ; car pour ceux qui sont aux prés, ils sont toûjours assez panchez lors-qu'ils paissent l'herbe.

OBSERVATIONS.

Comme la matiere qui s'écoule par les nazeaux a un sel qui plaît au goût des

chevaux, & qui par ſon âcreté, & ſes eſprits mordicans cauſeroient des ulceres dans les parties interieures de celuy qui viendroit à le lécher, & l'avaler; on aura ſoin de nettoyer avec du ſoin cette matiere, le plus ſouvent qu'il ſera poſſible.

Tout cheval qui aura la Gourme, ne boira point d'eau cruë, mais de celle qu'on aura fait boüillir, & qui ſera tiéde, & dans laquelle on jettera du ſon, pour la luy mieux faire boire.

Tel cheval ſera ſeparé des autres, crainte de leur communiquer cette maladie, qui leur ſeroit pire qu'à celuy de qui ils la tiendroient; de ſimple Gourme amaſſée ſe convertiſſant bien ſouvent en morve.

De la Morve par la ganache.

Si l'on veut que l'évacuation de la Gourme ſe faſſe avec ſuccés, lors-qu'un cheval la jette par la ganache; il faut ſe précautionner d'une peau de mouton pour luy enveloper le deſſous de la gorge, la laine contre le poil du cheval; cette opération que voicy auparavant obſervée.

On prend de l'onguent althea, de l'huile de laurier, & du beurre frais, ou de la crême, le tout broyé à froid, autant de l'un que de l'autre; puis on en frote la glande qui eſt à la ganache, enſuite on l'envelope avec la peau dont je viens de parler, tenant toûjours le cheval chaudement, & jamais expoſé, ny à la pluye, ny aux vents froids, ſi c'eſt un poulain qui vive au ſec.

Quelque-tems aprés la matiere s'engendre dans quelque glande, où il ſeroit à ſouhaiter qu'elle ſe crevât d'elle-même, pour ne point être obligé d'y appliquer un bouton de feu de la maniere que voicy, au cas, comme je viens de dire, que la nature n'eût beſoin en cela d'aucun ſecours que d'elle-même.

De la maniere d'appliquer le bouton de feu aux glandes de la ganache

L'on ſçait que le goſier n'eſt pas loin de la peau qui couvre la ganache; c'eſt-pourquoy, lors-qu'on ſe détermine à appliquer des boutons de feu, il faut toûjours que ce ſoit en courbant, crainte que la partie par où paſſe la nourriture n'en ſoit offenſée.

Quand l'eſcarre des endroits où l'on a mis le feu eſt tombée, on prépare une tente frotée de baſilicum, qu'on inſere dans le trou qu'on voit ouvert.

Il arrive quelquefois, ou que la chair y croît trop, ou que les lévres de la playe ſont ſaigneuſes, & baveuſes; pour-lors il les faut froter avec de l'egyptiac, afin de les déterger.

Quelque-fois auſſi le trou vient à ſe boucher auparavant que toute la matiere ſoit vuidée; on ne manquera pas, ſi l'on s'en apperçoit, d'y appliquer une ſeconde fois des boutons à feu, pour ne point, comme on dit, renfermer le loup dans la bergerie. Tous ces ſoins que j'ay preſcrit, donnez en tems & lieu, aideront ſans doute le Cheval à jetter ſa Gourme avec facilité d'une & d'autre maniere.

H.

HARASSE'. Lors que le Cheval eſt haraſſé & maigre, il a ordinairement la peau attachée aux os, & ne ſçauroit faire aucun profit; cette maladie les feroit tomber dans une langueur dangereuſe, ſi l'on n'y remédioit.

REMEDE.

On en vient à bout en commençant à ſaigner le Cheval, & en luy frotant tout le

le corps avec un onguent qui aura été chauffé & qu'on appelle l'onguent de Montpellier, paſſant & repaſſant fortement la main ſur les parties où ſera cet onguent, afin de le faire pénétrer.

Apres avoir ainſi graiſſé le Cheval, on l'envelope d'un drap ſur lequel on met deux couvertures pour le tenir chaudement: on ſe donne cette peine juſqu'à trois fois, puis on ſonge à le purger. Un Maréchal habile ſçaura le reméde qui luy ſera de beſoin.

Pendant le tems qu'on le traitera dans cette maladie, il ne mangera que du ſon moüillé & point d'avoine, avec du foin préalablement arroſé; & lors-qu'il ſera gueri, on le remettra à ſa nourriture ordinaire.

I.

JAMBES fatiguées. Le trop-long travail qu'on fait prendre aux Chevaux, eſt ſouvent cauſe par cette fatigue qui leur ruine les jambes, ſi l'on ne prévenoit ce déſordre par le reméde ſuivant.

REMEDE.

Tous les ſoirs on graiſſe les jambes des Chevaux avec de la graiſſe tirée d'un oye tout accommodé, & tout prêt d'être mis en broche, dont on emplit le ventre de toute ſorte d'herbes de bonnes odeurs, & qu'on met enſuite cuire au four dans une terrine; & tous les matins on frote ces jambes d'eau-de-vie par deſſus la graiſſe: & continuer ainſi juſqu'à-ce que la laſſitude ſoit tout-à-fait paſſée.

L.

LAMPAS. Voyez Féve.

LUNATIQUE. On connoit un Cheval Lunatique par une certaine fluxion qui ne luy tombe jamais ſur l'œil qu'en un tems de Lune; & celuy où la fluxion cauſe le plus de déſordre, c'eſt lors-que la Lune décroit; & ce mal eſt tellement dangereux pour les Chevaux, qu'ils en courent riſque bien ſouvent de devenir aveugles; voila le ſentiment du vulgaire, quant au tems que ce mal ſurvient; pour moy ce n'eſt pas le mien.

REMEDE.

Prenez de l'eau de Rhüe, baſſinez-en ſoir & matin l'œil du Cheval; elle ne fera que bien.

Autrement, ſi l'œil eſt fort enflammé, ſervez-vous de l'huile de Saturne, & en mettez tous les jours ſept ou huit goutes dans l'œil; cela fera un trés-bon effet.

M.

MAIGREUR. Voyez Haraſſé.

MORFONDEMENT. Cette maladie ſurvient aux Chevaux, lors-qu'on les fait paſſer d'une extrémité a une autre, c'eſt-à-dire, lors-qu'ayant trop chaud, on les laiſſe tout d'un coup avoir trop froid; & l'on reconnoit qu'ils ſont morfondus, lors-qu'ils ont le goſier ſec, & dur plus qu'à l'ordinaire.

REMEDE.

A la difference des hommes qui ont des rhumes, & auſquels on donne des remédes rafraichiſſans; au contraire, il faut échauffer les Chevaux: ainſi lors-que le morfondement les tient, on a ſoin de les mettre dans un lieu qui ſoit chaud, & de

les

les couvrir de bonnes couvertures, aprés quoy il ne reſte plus qu'à leur préparer un breuvage.

BREUVAGE.

J'ay vû un bon Païſan qui paſſoit dans ſon Village pour fameux Médecin de Chevaux, donner pour breuvage à un qui étoit morfondu, du ſang de porc tout chaud, avec du vin, & de la rhue boüillie avec du miel, le tout mélé enſemble, & réüſſir en ſon entrepriſe; ainſi ce remède ayant agi avec ſuccés dans le corps d'un Cheval, peut bien encore avoir le même effet dans un autre.

N.

NERF feru. V. Entorſe.

P.

PISSER le ſang. Lors-qu'un Cheval piſſe le ſang, on peut juger qu'il a les reins fort échauffez, & que par conſéquent il faut commencer à le ſaigner, & pour achever de le guerir luy donner le remède qui ſuit.

REMEDE.

Prenez trois chopines de vin émetique, fait avec du vin blanc, dans une infuſion de crocus metallorum, & le faites avaler tous les matins au Cheval, & il guerira; ſoignant avant cette priſe, de luy donner un lavement ainſi compoſé.

LAVEMENT.

L'on prend deux pintes & demie de petit lait de vache, qu'on fait boüillir avec deux onces de ſcories de foye d'antimoine, puis on l'ôte du feu; aprés cela on y mêle quatre onces d'huile d'olive, & lors-que ce lavement eſt tiéde on le donne au Cheval.

R.

RHUME. V. Morfondement.

S.

SURDENTS. Cette incommodité embaraſſe plus les Chevaux qu'elle ne leur eſt dangereuſe, & on la reconnoit aux dents machelieres, qui croiſſent en dehors & en dedans; en ſorte que voulant manger, les pointes des dents qui ſont crües plus hautes que les autres, pincent la chair ou la langue; ce qui empêche les Chevaux de manger, à cauſe de la douleur que cela leur cauſe.

REMEDE.

Ne découvrant donc point d'autre cauſe dans le cheval qui puiſſe l'empêcher de manger, aprés qu'on l'a bien éxaminé, & qu'on a remarqué en maniant les dents machelieres, que ce ſont ſeulement les ſurdents qui font qu'il ne mange pas, on le méne au Maréchal qui ſçait comme il faut remédier à cet inconvénient.

T.

TESTICULES enflez. Cette enflure qui ſurvient aux Chevaux en cette partie a diverſes cauſes; mais de quelque maniere qu'elle puiſſe arriver, on peut ainſi y apporter la gueriſon.

RE-

REMEDE.

Comme ce mal eſt une humeur qui s'eſt déchargée dans les bourſes, & qu'il n'eſt queſtion que de la repouſſer, on méne pour y réuſſir le Cheval à l'eau, qui par ſa froideur ne manque point d'operer trés-bien, ſi ces bourſes ne ſont pleines de vent, ou ſi l'enflure qui y paroît n'eſt cauſée que par une légere inflammation: Et ſi ce petit remede n'eſt pas ſuffiſant, à cauſe du trop d'inflammation qui y pourroit être, il faudra ſe ſervir de ce cataplaſme que voicy pour y appliquer.

CATAPLASME.

Vous prendrez du vinaigre, du beure frais, & de l'huile d'olive que vous ferez boüillir enſemble avec de la craye pulveriſée enſemble, le tout reduit en boüillie claire, & vous en froterez les teſticules du cheval, & il guerira.

TOUX: Je ne traiteray icy que de la Toux ſimple, c'eſt-à-dire de celle qui n'eſt cauſée que par quelque morfondement; car pour les autres qui prennent leur origine ou de la pouſſe, ou de quelqu'autre chaleur étrangere, je laiſſe aux habiles en l'art de gouverner les chevaux, d'en parler plus amplement.

REMEDE.

Il n'y a rien de plus aiſé à guerir que cette maladie, car il ne faut que mettre dans chaque oreille du cheval qui touſſe, une demie cuillerée d'huile d'amandes douces, & bien broyer l'oreille pour la faire pénétrer; continuer ainſi cinq ou ſix jours, & l'on verra que ce remede réüſſira trés-bien.

TRANCHE'ES, cette maladie eſt fort dangereuſe, ſi l'on n'y apporte auſſi-tôt du remede; & l'on reconnoît que le cheval eſt atteint de ce mal, lors-qu'il ſe debat, qu'il ſe couche, ou qu'il ſe léve.

REMEDE.

Le prémier remede dont il faut ſe ſervir pour guerir les chevaux, eſt d'abord de leur donner des lavemens.

LAVEMENT.

On prend pour cela deux pintes de lait, ou de boüillon de tripes; quatre ou cinq onces de beure frais, autant d'huile d'olive, qu'on fait chauffer, dans quoy on mêle enſuite ſix jaunes d'œufs; puis on donne au cheval ce lavement le plus chaud qu'on peut.

Peu de tems aprés ce lavement pris, on luy fait un remede compoſé d'une chopine d'eau-de-vie, d'une once de Theriaque, ou d'Orvietan, & d'une pincée de ſafran qu'on luy fait avaler.

Si ce remede ne le guerit pas entierement, on fera promener ce cheval, on le tiendra chaudement, & on empêchera qu'il ne ſe couche; & ſi-tôt qu'il ſera de retour à l'écurie, on prendra une baſſinoire, ou une poële bien chaude, dont on luy frotera le deſſous du ventre pendant un quart-d'heure: ſi tout cela ne luy fait rien, c'eſt-à-dire que le cheval eſt bien en danger.

V.

VERS: on ſçait qu'il n'eſt point d'animal qui dans ſa corruption n'engendre

de la vermine, qui ne peut que l'affliger ; tels ſont les vers, qui empêchent les chevaux d'engraiſſer, quelque bonne nourriture qu'on leur puiſſe donner ; & pour les détruire, on ſe ſert des remédes cy-aprés décrits.

REMEDES.

L'eau où l'on aura fait boüillir du ſeigle, mêlée d'un peu de ſon & de ſouffre, & donnée en breuvage aux chevaux, tüe les vers qui ſe ſont engendrez au-dedans d'eux.

Le ſon moüillé avec de l'eau où l'on aura fait tremper du ſel nître, fait le même effet

On réüſſit encore à détruire cette vermine, en prenant des feüilles de Peſcher, & de Saules toutes vertes, qu'on leur donne à manger, bien hachées parmy leur avoine.

Ceux qui ont des moutons, lors-qu'ils ont remarqué que leurs chevaux ſont attaquez des vers, n'ont qu'à les mener dans la bergerie, & les y laiſſer cinq ou ſix jours ; la littiere de ces moutons aura ſans doute la vertu de faire ſortir tous les vers qu'ils auront dans le corps.

URINER: de la difficulté d'uriner. Ce mal eſt cauſé par des obſtructions dans le col de la veſſie, & dans le conduit de l'urine, ou par inflammation dans la veſſie.

REMEDE.

On y rémédie en luy faiſant avaler une pleine cüillerée d'huile d'ambre jaune, dans une chopine de vin blanc, & le promener aprés.

Y.

YEUX: le mal des yeux vient aux chevaux ou par fluxion, ou par accident; ſi c'eſt par fluxion, donnez-vous de garde de les faire ſaigner, car ils en deviennent aveugles, à la difference des hommes qui en gueriſſent; & de quelque maniere que ce mal leur ſoit ſurvenu ; ôtez-leur abſolument l'avoine, & ne leur donnez que du ſon moüillé.

On laiſſera les chevaux atteints de ce mal, long-tems ſans travailler, & on les mettra dans une écurie qui ne ſoit point trop chaude ; car la grande chaleur de l'écurie augmente la douleur des yeux, ainſi que le trop grand froid. Pour les remédes, comme ils doivent être appliquez ſuivant les differentes cauſes de ce mal, on s'en rapportera à un expert Maréchal, à qui on confiera les chevaux qui en ſeront incommodez.

Voilà une partie des incommoditez des chevaux, dont j'ay crû devoir faire icy un petit détail, pour en donner la connoiſſance au pere de famille, & luy fournir les moyens d'y remédier, pour ne pas être toûjours obligé d'avoir un Maréchal à ſes trouſſes ; la plûpart des Maréchaux de campagne n'en ayant que le nom, ſans en poſſéder la ſcience requiſe.

Pour le ſurplus des maladies dont les chevaux ſont attaquez, & dont la pratique pour les guerir regarde uniquement un Maréchal, je n'en ay voulu rien dire, pour ne point ennuyer le lecteur de préceptes qu'il ne pourroit pas mettre en uſage.

De la maniere d'engraiſſer les chevaux.

Avant que de finir ce Chapitre, je veux bien enſeigner la maniere d'engraiſſer les chevaux maigres, pour avoir trop ſupporté de travail.

On

On commence d'abord à leur donner du ſon ſec deux fois le jour; & lors-qu'ils ſont un peu gras, on ſe contente d'une ſeulement, qui eſt environ midy: on les nourrit ainſi dans la ſaiſon que l'orge eſt en vert, & qu'on leur en donne à manger; & ſi tôt que l'orge vert eſt fini, & qu'il faut les remettre au foin & à l'avoine, on aura toûjours ſoin de les faire ſaigner.

On voit quelquefois des chevaux qui ont le flanc altéré, & qu'on veut engraiſſer; on y reüſſit en mettant une poignée d'avoine ſur un boiſſeau de paille coupée; le tout humecté & donné de la ſorte aux chevaux.

Il y a encore d'autres differentes manieres d'engraiſſer les chevaux, qui ſeroient icy trop longues à décrire, & que je laiſſe à ceux qui en ont les connoiſſances pour les mettre en pratique.

CHAPITRE XIV.

Du Haras.

IL eſt d'une neceſſité abſolüe qu'il y ait des Haras, ſi l'on veut que la race des chevaux ſe multiplie: leur bonté dépend en partie de la bonne race, & de la bonne nourriture qu'ils prennent lors-qu'ils ſont encore jeunes; les beaux étalons, & les belles jumens poulinieres produiſent de beaux & bons poulains, qui ſe conſervent toûjours tels, ſuivant qu'ils ſont bien nourris.

Du bon étalon.

Quiconque voudra chez ſoy établir un haras, doit faire choix d'abord d'un bon Etalon; j'entens un Etalon propre à engendrer des chevaux pour le charroy, qui eſt le ſeul but que je me ſuis propoſé, ne voulant point parler de ces haras où l'on n'entretient que des chevaux & des jumens d'un grand prix; comme étant une choſe qui n'appartient qu'aux grands Seigneurs.

Je diray donc qu'un Etalon tel qu'il eſt à ſouhaiter pour le haras dont je parle, doit être d'un bon poil, & bien marqué, bien vigoureux, & beaucoup courageux; on prendra garde qu'il n'ait point de ces maux qu'on appelle héréditaires: car les poulains qui viendroient de luy ſe reſſentiroient ſans doute de ce défaut.

L'Etalon ſera d'une nature docile, & tel que nous avons dit que devoit être un cheval dans toutes ſes parties: voyez les pages 114. & 115. il ne doit faillir qu'à ſix ans; car étant plus jeune il trompe les jumens.

Du choix qu'on doit faire des Jumens.

A l'égard des Cavalles, le bon poil ne leur eſt pas moins eſſentiel qu'à l'Etalon; on ſoignera qu'elles ſoient bien faites, & à peu prés de la taille & de l'encoulure de l'Etalon; qu'elles ayent l'œil éveillé, & qu'elles ſoient bien marquées: elles ſeront de l'âge de trois ans, & peuvent faillir juſqu'à dix, & ne doivent produire des poulains que de deux-ans en deux-ans, pour avoir le tems de les nourrir.

De la maniere de préparer l'Etalon.

Un mois ou deux auparavant que de donner l'Etalon aux Jumens, on le doit nourrir de bon foin, & de bonne avoine, ou de paille de froment; ne luy faiſant rien faire autre choſe que de le mener promener de tems-en-tems pendant deux heures ſeulement tous les jours, & ne luy donner tout-au-plus que vingt cavales

à couvrir, ſi l'on ne veut l'abatre tout-à-fait, ou luy faire courre riſque de devenir pouſſif; & il aura toûjours ſix ans avant qu'on luy faſſe prendre cet exercice, qu'il ne pourra continuer que jusqu'à quinze.

Du tems auquel on doit faire couvrir les Jumens.

Le mois de Mars eſt le tems ordinaire qu'on doit faire couvrir les Cavales, afin que les poulains viennent en Avril; car elles portent onze mois, & autant de jours outre cela qu'elles ont d'années : ſi l'on choiſit ce mois, c'eſt qu'en ce tems que les poulains viennent au monde l'année ſuivante, il y a abondance d'herbes, & que par conſéquent leurs meres en ont plus de lait pour les nourrir.

Des inconveniens qu'il faut éviter lors-qu'on ſçait le tems que les Cavales doivent pouliner.

Lors-qu'on fait couvrir les Jumens, il en faut marquer le jour ſur des tablettes, afin d'éviter les inconvéniens qui peuvent arriver lors-qu'elles mettent leurs poulains au monde; car elles les tüent ou par mégarde, ou par la difficulté qu'elles ont de pouliner. Ainſi le jour qu'on ſçaura qu'elles devront s'en aquiter, on les veillera de prés, afin que ſi on remarque que ce ſoit manque de force qu'elles ne puiſſent mettre hors leurs poulains, on leur ſerre les narrines, pour leur faire faire un effort qui leur aide à les mettre dehors heureuſement.

Il arrive quelquefois que les poulains viennent morts au monde, ce qui met la mere en danger de ſa vie, ſi l'on n'y remédie promtement; ainſi pour luy aider à le pouſſer dehors en cet état, dans une pinte d'eau tiede il faudra broyer du Polypodium, & luy faire avaler; & ſi ce reméde ne ſuffit pas, il ſera néceſſaire pour ſauver la Jument, d'éxercer aprés elle le métier de ſage-femme, pour luy arracher ſon poulain, non ſeulement en cette occaſion, mais encore lors-quils viennent au monde les pieds les prémiers.

De la maniere de donner l'Etalon aux Jumens.

Il ne faut pas s'étonner ſi dans les haras conduits méthodiquement, les Jumens ne manquent pas tant à donner des Poulains, que celles qu'on conduit à l'Etalon, ſans avoir uſé des précautions néceſſaires à cette action : car combien ay-je vû de Paiſans d'abord au ſortir du travail, prendre une Jument, & la mener couvrir? que de peines ainſi perdües bien ſouvent par leur faute! oüy, ſi l'on veut qu'une Jument retienne, on doit la laiſſer plus de huit jours de repos dans de bonnes pâtures; aprés quoy on la fera ſaillir une & deux fois le méme jour, ſi l'Etalon eſt en humeur de le faire.

Aprés avoir été couverte, la Cavale ſera conduite dans ſa pâture pendant quatre jours, enſuite dequoy on pourra la remettre au travail, en l'y ménageant dans le commencement.

REMARQUES.

Les remarques que voicy ſont ſi néceſſaires à faire, que ſi-tôt qu'on les néglige, on ſe trouve toûjours trompé dans ſon attente.

Qu'on obſerve donc, que lors-qu'on a une ou pluſieurs Jumens à faire couvrir, de ſçavoir poſitivement ſi l'Etalon auquel on les veut mener mange tout de méme qu'elles; c'eſt-à-dire s'il mange au ſec; ou s'il eſt à l'herbe : car s'il étoit à l'herbe, & que vos Cavales mangeaſſent au ſec; ou s'il mangeoit au ſec, & que ces

ces mêmes Jumens vécuſſent d'herbe, il ſeroit dangereux qu'elles ne retinſſent pas; au lieu que mangeant de même, elles manquent fort peu de retenir.

Avant de faire couvrir la Jument, on la tiendra en main, & un peu de tems à la vûë du cheval qu'elle regardera auſſi; cette maniere d'agir les anime beaucoup, & oblige le cheval de l'aborder avec plus de chaleur, ce qui fait qu'elle en retient plus-tôt.

Pour contribuer à la génération, il ne faudra jamais faire couvrir une Jument qu'elle ne ſoit en chaleur, & pour l'y mettre, on luy donnera pendant huit jours, ſoir & matin, un picotin de chenevis; & au cas qu'elle refuſe de le manger ſeul, on luy mêlera dans du ſon, ou de l'aveine, ou bien on la laiſſera jeûner, afin que la faim qu'elle aura, l'oblige de manger ce chenevis ſans mélange.

Toute Cavale ne ſera jamais conduite à l'Etalon tant qu'elle nourrira ſon poulain; & pour être conſervée long-tems, elle ne portera un poulain que tous les deux ans; cependant comme on n'obſerve pas ces maximes, j'avertis que ſi obſtinement l'on veut faire couvrir une Cavale ſi tôt qu'elle a pouliné, il faut que ce ne ſoit que plus de huit jours aprés; & encore doit-on par toutes ſortes de moyens l'avoir bien miſe en amour.

On dit que quiconque veut avoir des mâles, n'a depuis le quatriéme jour de la Lune, juſqu'au plein d'icelle, qu'à faire couvrir une Jument toute la prémiere; ce qui eſt aſſeuré de voir remplir ſon attente, pourvû que cette Jument eût été bien en chaleur. C'eſt ce que prétendent bien des gens, & dont je doute beaucoup, n'ajoûtant aucune foy à telle quadrature de Lune.

De ce qu'on doit faire aprés que les Jumens ont Pouliné.

Lors que les Jumens ont mis leurs Poulains au monde, il ne ſe peut qu'elles n'ayent été beaucoup travaillées, & que la violence de ce travail n'ayt épuiſé en quelque façon leurs forces; & ſi l'on veut qu'elles ne s'abatent pas tout-à-fait, il faut ſonger de les rétablir; ſi-bien que lors-qu'elles auront pouliné, on ne manquera point d'abord de leur donner un petit breuvage de trois pintes d'eau tiede, dedans laqu'elle on aura détrempé de la farine & jetté une petite poignée de ſel, & de continuer ce ſoin pendant trois jours, ſoir & matin; aprés cela les mettre dans de bons pâturages.

Il me ſemble que je ne puis trop m'écrier contre ces gens, qui deux ou trois jours aprés qu'une Jument a fait un poulain, la mettent au travail comme ſi elle devoit être pour-lors en état de fatigue: oüy, quelque preſſante raiſon qu'ils puiſſent alleguer, je dis qu'ils ſont bourreaux de la mere, & du poulain; de la mere, en mettant ſes forces à une telle épreuve, qu'elle ne peut rendre aprés qu'un profit trés-médiocre; & du poulain, qui ne trouvant point de lait ſuffiſamment pour ſe nourrir, n'amende que fort lentement, & ne devient en état de rendre du ſervice que fort tard. Ainſi donc, que ceux qui voudront que leurs Jumens ſoient toûjours en bon état aprés leur avoir donné des poulains, & que ces poulains croiſſent à leur grand contentement, que ceux-là, dis-je, quelques raiſons qu'ils en puiſſent avoir, ſe ſervent d'une méthode toute oppoſée à ces bourreaux de chevaux: ou bien qu'ils ne ſongent point à faire couvrir leurs Cavales, ſi abſolument ils ne ſçauroient s'en paſſer pour le travail, pendant un mois entier.

Du tems de ſevrer les Poulains.

Les ſentimens ſont fort partagez ſur cet article. Les uns ſont d'avis qu'on doit ſevrer les poulains de leurs meres au commencement de l'Hyver, quand le froid

commence à se faire sentir, & environ la Saint Martin; & les autres soûtiennent qu'il les faut laisser teter tout le reste de l'Hyver, & qu'ils en valent mieux. Les plus habiles connoisseurs en haras, sont sans balancer du sentiment des derniers, & disent que de les sevrer si-tôt, c'est les réduire à ne pouvoir rendre service qu'à six ou sept ans, au lieu que laissant les poulains plus long-tems sous leurs meres, ils s'endurcissent la bouche, & s'accoûtument par conséquent plûtôt à vivre au sec, que lors-qu'ils sont encore trop tendres; ce qui leur arrive quand ils sont sevrez de trop bonne-heure, & se rendent par ce moyen capables de servir dés l'âge de trois à quatre ans. Je laisse aprés cela à juger lequel des deux expédiens est le meilleur.

Il y en a qui sont d'avis de faire teter les Poulains jusqu'à-ce qu'ils ayent un an ou deux; mais c'est un abus, perdant pendant ce tems-là le fruit que peuvent apporter les Cavales, & cette maniere d'agir rendant les Poulains extrêmement lâches & pesans.

De la maniere de gouverner les Poulains aprés qu'ils sont sevrez.

Les Poulains étant mis hors de dessous leurs meres, dans l'un des tems que je viens de marquer, & qu'on jugera le meilleur, on les mettra dans une écurie qui sera toûjours tenüe nette, & où la mangeoire & le ratelier seront bas; la litiere ne leur manquera pas, & à la différence des chevaux, c'est qu'ils ne seront point attachez, & qu'on les touchera le moins qu'on pourra, crainte de les blesser.

Le bon foin ne leur manquera pas, ny le son; ce qui les excitera à boire, & leur fera par conséquent avoir du boyau; & l'avoine leur sera donnée aussi à leur ordinaire.

A B U S.

On peut dire que tous ceux qui disent qu'il ne faut point donner d'avoine aux poulains, crainte qu'ils ne deviennent aveugles, s'abusent lourdement; & que si ces poulains tombent dans ces inconvéniens en en mangeant, ce n'est pas par cet aliment que ce malheur leur arrive; mais c'est à cause de la trop grande dureté de l'avoine, que ces poulains veulent concasser, & qui ne le pouvant faire sans quelque effort, ils s'étendent tellement les fibres qui correspondent des dents aux yeux, que venant à se rompre, il ne se peut que la vûë n'en soit endommagée. Car pour prouver que ce que je dis est vray, qu'on fasse moudre grossiérement de l'avoine, & qu'on en donne aux poulains, on verra s'ils ne se maintiendront pas ainsi en bon état, & avec des yeux les meilleurs du monde.

Ce que je dis icy paroîtra presque extraordinaire à des gens semblables en sentiment à de certaines personnes que j'ay connuës, qui ayant des poulains sevrez, se contentoient de les tenir jour & nuit en pâture, croyant que cette nourriture suffisoit pour les avoir beaux & de bon service dans la suite du tems: que ceux qui sont de ce sentiment se trompent encore fortement aujourd'huy; puis-qu'une fâcheuse expérience leur fait voir, sans qu'ils veüillent connoître leur défaut, que jamais ces poulains ne sont si robustes au travail, ny de si bon service, que ceux à qui on donne du grain.

Il est vray que lors-que les poulains pâturent l'herbe, ils ont ordinairement les dents agacées, & que cela leur fait de la peine à manger l'avoine; mais ce n'est pas là une raison qu'il faille alléguer pour les en priver; on n'a comme je viens de dire, qu'à leur en faire moudre, & leur en donner à l'heure accoûtumée: de-plus, ce soin ne peut durer que jusqu'à-ce que leur bouche soit endurcie, ce qui n'est tout plus qu'un soin de quatre mois, qu'on les aura petit à petit-à-petit accoûtumé à manger l'avoine entiere,

Que ceux qui jusques-icy sont tombez dans ces défauts, s'en corrigent comme d'une

d'une choſe tout-à-fait contraire à la bonté des poulains.

Ouy, la pâture leur eſt bonne pendant tout l'Eté, mais il ne faut point oublier de leur donner du grain; l'Hyver venu il les faut tenir chaudement dans l'écurie, & obſerver ce que j'en ay dit cy-deſſus.

Voila ce que j'avois à dire touchant le haras des chevaux propres au harnois, & ſi neceſſaires pour le bien public. Quant à la maniere de les élever pour le ſervice, lors-qu'ils ſont dans un âge convenable au travail, ceux qui s'en voudront ſervir obſerveront ce que j'en vas dire.

De la maniere d'élever les Poulains pour le harnois.

Je ne repéteray point icy ce que j'ay déja dit touchant la maniere de les nourrir, page 120. Je parleray ſeulement de ce qu'on doit obſerver lors-qu'on commence à les vouloir faire travailler.

C'eſt ne ſe point payer de raiſon, que de vouloir demander d'un jeune Poulain, ce qu'on trouve dans un cheval accoûtumé au travail; le prémier a droit naturellement de vous refuſer ce qu'il ne ſçait que vous luy demandez, au lieu que le ſecond vous l'accorde, parce qu'il entend ce que vous luy voulez dire.

Quelques-uns, auſſi peu raiſonnables que les Poulains qu'ils conduiſent, uſent d'une extréme rudeſſe pour s'en faire obéir; mais d'autres plus aviſez leur enſeignent doucement ce qu'ils veulent qu'ils faſſent, & c'eſt toûjours de cette douce maniere qu'il faut ſe ſervir pour dreſſer des Poulains.

La prémiére fois que vous les mettez au harnois, tenez-les en bride, crainte que voulant s'échaper ils ne prennent quelque effort à vouloir enfraîner un fardeau qu'on leur donnera peſant, dans l'appréhenſion qu'étant trop leger ils ne l'emportent avec trop de précipitation; trois ou quatre fois attelez ainſi, commenceront de les ralentir.

Aprés cela on leur fait entreprendre une petite voiture, d'une petite diſtance de chemin, n'abandonnant point toûjours leur bride; aujourd'huy les domptant un peu, demain davantage, & ſucceſſivement les traiter ainſi, jus qu'à-ce qu'on voye qu'ils y ſoient entierement accoûtumez.

Un bon Valet charretier, & qui aura beaucoup d'adreſſe, ne ſe fera qu'un jeu de dreſſer des Poulains, ſoit à la charrette, ſoit à la charrûe, en leur apprenant ce que c'eſt que le *guia* & le *hurau*.

Lors-qu'il leur aura fait ſentir pluſieurs fois ſon foüet, il les en intimidera plus dans la ſuite par le bruit, que par les coups, & prendra garde de ne les jamais ſurcharger, ny de ne les point trop pouſſer au travail.

Je l'ay déja dit, & je le recommence, toutes les fois qu'on fera travailler les Poulains, qu'on ne s'avite jamais de les vouloir trop pouſſer dans le commencement, cela les abat tout d'un coup; au lieu que leur laiſſant prendre haleine, ils ne ſe rebutent point, & achévent réguliérement l'ouvrage qu'on leur fait faire; c'eſt-à-dire un ouvrage proportionné à leur âge, & à leur force.

Tels avis ne ſont point, ce me ſemble, icy hors de propos, & quiconque ne les ſuivra pas, pour vouloir trop s'arréter à ſon caprice, peut compter qu'il ne fera jamais choſe qui vaille d'un Poulain.

CHAPITRE XV.

Du Mulet.

COmme en beaucoup d'endroits on ſe ſert de Mulets au lieu de Chevaux, je n'ay pas crû les devoir paſſer ſous ſilence ; n'étant pas moins propres qu'eux à labourer la terre, & à faire les autres choſes néceſſaires à la commodité de la maiſon:

Pour la maniere de les nourrir, elle ne differe en rien de celle des Chevaux ; leurs maladies ſont ſemblables, & par conſéquent il y faut apporter les mêmes remédes.

Les Mulets ſont extrêmément forts, & ſujets à être lunatiques; & lors-que cette maladie leur arrivera, il les faudra traiter comme les Chevaux. Voyez Lunatique.

Voicy néanmoins quelques maladies qui ſe traitent différemment de celles des Chevaux; telle eſt la maigreur, dont on guérit un Mulet en luy faiſant avaler une chopine de vin rouge, dans laquelle on aura mis une demie-once de ſoulfre en poudre, un œuf crud, & une dragme de Myrrhe; ce breuvage réïteré à diverſes fois luy redonne de l'embonpoint.

Ce même remède luy fait paſſer les douleurs de ventre, & la toux, lors-qu'il en eſt attaint.

Pour le haras établi pour avoir des Mulets, il n'eſt différent de celuy des Chevaux, que par rapport à l'eſpéce de l'Etalon; Car pour faire produire de beaux Mulets, il faut toûjours que ce ſoit une Jument qui les engendre avec un Aſne, qu'on choiſira âgé de trois ans, grand de corps, le col gros, large de flancs, le poitrail ouvert, bien membru, de couleur de poil de ſouris, & qui ait les yeux & les oreilles fort alertes.

A l'égard de la Jument, elle ſera au-deſſous de dix ans; elle porte ſon petit douze mois: ainſi le tems de la faire couvrir eſt le mois d'Avril, afin que l'année ſuivante le petit Mulet vienne au monde environ le mois de May, où les pâturages ſont abondans.

Les petits Mulets dans leur jeuneſſe ſeront traitez comme les Poulains. Voyez le chapitre du Haras.

CHAPITRE XVI.

De l'Aſne.

S'Il étoit néceſſaire de faire icy la loüange de l'Aſne, que ce ſujet convint à mon Oeconomie, j'aurois aſſez dequoy m'employer là-deſſus; mais n'étant icy d'aucune utilité, on veut bien que je n'en diſe ſimplement que ce qui en eſt.

L'Aſne comme néceſſaire dans une maiſon de Campagne, y aura ſa demeure; il coûte peu à nourrir, & fait beaucoup de travail : c'eſt luy dont on ſe ſert pour porter au Marché toutes les Marchandiſes qu'on tire de la baſſe-cour, pour les y aller vendre, & pour en rapporter d'autres proviſions pour le logis.

N'en voit-on pas tous les jours labourer la terre? mais à la vérité il faut que ces terres ſoient fort légeres, autrement les Aſnes demeureroient en chemin.

Et combien y auroit-il de belles, qui ſeroient extrémément fâchées qu'il n'y eut point d'Aſneſſes, étant privées d'un ſecours qu'elles trouvent en leur lait, pour leur

leur rafraichir le teint ? & combien de gouteux, & autres infirmes languiroient-ils plus qu'ils ne font, sans les vertus de cette liqueur ?

L'Asne fait bonne chere quand on le veut, & s'en passe facilement, sans que cela l'oblige de diminuer en aucune façon.

Il souffre facilement les coups de bâton, & la faim luy est un mal indifférent, trouvant bien-tôt dequoy l'appaiser, ne fussent que des chardons; & ce qui est de particulier en cet animal, c'est que moins il travaille, moins il vaut.

Si cet animal n'est pas beaucoup recommandable en soy, on a cela de bon avec luy qu'il ne demande point qu'on l'etrille, ny qu'on se donne beaucoup de soins à le panser, car tel la nature l'a fait, tel on le laisse, sans craindre qu'aucun inconvénient luy en arrive.

L'Asne n'est propre à rendre service que depuis trois ans jusqu'à dix ; aprés cela on ne peut plus se servir de sa peau que pour faire des tambours, & des cribles.

Cependant si le pere de famille a quelque pitié de son Asne, au cas qu'il luy survienne quelque maladie, il aura recours à celles des Chevaux, pour y appliquer les remédes qui luy seront nécessaires.

Il me semble que voila assez discourir sur un si beau sujet ; passons à un autre qui le mérite du moins autant.

CHAPITRE XVII.

Du Bétail à corne.

ON peut dire que le Bétail à corne fait la richesse de la Campagne, & que c'est de luy que nous vient cette abondance de toutes choses que nous y voyons regner ; les soins qu'on y apporte, quelques grands & quelques fréquens qu'ils puissent être, ne sont jamais des soins perdus : car le profit & les douceurs qu'on en retire, ne sçavent que trop nous en dédommager. C'est ce qui fait que je traiteray la matiere de ce chapitre icy dans toute son étenduë, afin qu'on n'ignore rien de ce qui peut contribuer à la generation, à l'accroissement, & à la nourriture de ces sortes d'animaux, & au profit qu'on en peut tirer.

Du Bœuf.

Je commenceray par le Bœuf, comme celuy d'entr'eux qui est le plus estimé ; & je vais enseigner la maniere de l'elever, le nourrir, & l'entretenir, & les moyens de le guerir quand il est malade, & pour y réüssir avec methode, je feray d'abord connoitre toutes les parties dont il est composé, afin que dans la connoissance qu'on doit avoir d'un bon Bœuf, & qu'on ne peut discerner que par ses parties, on ne s'y trompe pas ; ou que venant à tomber dans quelques incommoditez, on sçache aussi-tôt quel est l'endroit où cet accident se sera jetté.

Noms des parties qui composent un Bœuf, & de la nature qu'elles doivent être, pour le rendre propre au labourage

LA TESTE, comme le siége de la faculté animale, tiendra icy le prémier rang, & doit être courte & ramassée.

LES OREILLES, pour marquer un bon Bœuf, doivent être grandes, bien-velües, & bien unies.

LES CORNES seront fortes, vives, & de moyenne grandeur.

LE FRONT large.

LES YEUX gros, noirs & luisans, afin qu'on puisse à travers, comme dans un miroir, connoître son ardeur, son courage, sa santé, & la maladie dont il sera attaqué.

LE MUFFLE paroîtra gros & camus.

LES NAZEAUX ne seront point étroits, mais toûjours bien ouverts, afin que le Bœuf ait une grande facilité à respirer lors-qu'il travaille.

LA BOUCHE, telle qu'il a plû à la nature de luy avoir donnée; cette partie n'étant d'aucune conséquence.

LA LANGUE tout de même.

LES DENTS, pour dénoter un Bœuf qui ne soit point trop vieux, seront blanches, longues, & d'une même égalité; car lors-qu'elles sont noires, usées & inégales, c'est marque qu'il est vieux, & que par conséquent il faut s'en défaire.

De l'âge des Bœufs.

Les dents donnent aussi à connoîtrre l'âge des Bœufs. Ils jettent leurs dents de devant à dix mois, & en poussent d'autres qu'on distingue aisément de celles-là par leur figure, & par leur couleur, n'étant pas si blanches, & étant plus larges qu'elles: six mois aprés une partie de leurs dents de lait tombent encore, à la place desquelles la nature en substitüe d'autres, qu'on peut encore facilement discerner des prémieres dents qui leur restent: & lors-que les Bœufs ont atteint l'âge de trois ans, c'en est fait, toutes leurs dents sont égales. Voilà par où l'on connoitra l'âge & des Bœufs & des Vaches.

Il y en a qui s'y connoissent encore aux cornes, & qui disent qu'autant qu'on remarque d'anneaux dans leurs extremitez, autant les Bœufs ont d'années; l'expérience jusques-icy a confirmé bien des gens dans cette connoissance.

LES LEVRES doivent être noires.

LE COL gros, & charnu.

LES EPAULES larges, grosses, & chargées de chair, & peu mouvantes.

LA POITRINE de même.

LES PANNETIERES pendantes jusques sur les genoux.

LES REINS forts & vastes.

LES COSTEZ seront étendus, & non serrez, à cause du libre passage que la respiration trouve dans ceux-là; au-lieu que dans ceux-cy les parties sont trop comprimées, ce qui empêche le Bœuf de travailler long-tems.

LE VENTRE spacieux, & tombant en bas.

LES FLANCS suffisamment grands pour contenir le veutre, & prendre garde qu'ils ne soient point alterez.

LES HANCHES les plus estimées à l'égard du Bétail à corne, sont celles qui sont longues.

LA CROUPE doit être large, fort épaisse, & bien ronde.

LES JAMBES grosses, nerveuses & charnües.

LES CUISSES de même.

LE DOS droit, & plein.

LA QUEUE sera ferme lors-qu'on veut acheter un Bœuf pour mettre à la charrüe, pour lequel seul ces marques sont faites; car si c'est pour tuer, il suffit qu'il soit gras, ou bien qu'il ne soit pas trop vieux, ny atteint de quelque maladie lors-qu'on l'achete pour l'engraisser.

Enfin, il aura le CORPS bien membru, fort large & ramassé.

LES PIEDS fermes, & il sera bien campé dessus.

L'ONGLE court & large.

AU-

AUTRES OBSERVATIONS.

Outre ce que je viens de faire obſerver cy-deſſus, on ſçaura encore qu'un Bœuf deſtiné au labourage, ne doit être ny trop gras, ny trop maigre, & que celuy qui mange lentement, fournit mieux ſa carriere à toute ſorte de travail, qu'un autre qui mange plus vîte.

Il doit être d'une taille médiocre, facile à manier, obéiſſant à la voix, ſans qu'il ſoit beſoin de luy appliquer ſouvent l'aiguillon, & promt lors-que celuy qui le conduit eſt obligé d'en venir à ce point.

Des Poils.

Avant que parler de la couleur des Poils, j'avertis qu'il faut qu'ils ſoient luiſans, car c'eſt la veritable marque d'un bon temperament; au lieu qu'un Poil ſombre & mal-uni, n'eſt qu'un indice d'un Bœuf qui a quelque incommodité.

Un poil épais eſt encore d'un bon prejugé; car un Bœuf qui a le poil rare eſt ordinairement trop échauffé, & en danger de tomber bien-tôt malade.

Lors-qu'au maniment on ſent ce poil fort doux, on ne peut qu'eſperer quelque choſe de bon d'un Bœuf, qui montre par là que ſes parties interieures ſont fort ſaines.

A l'égard de la couleur, voicy toutes celles avec leſquelles un Bœuf a coûtume de venir au monde: ſçavoir le poil noir, le rouge, le bay, le moucheté, le blanc, le gris, & le brun; & de tous ceux-là diſons quels ſont les meilleurs.

Du Poil noir.

Un Bœuf ſous Poil noir eſt toûjours bon, pourvû qu'il ait quelque blancheur ou aux pieds, ou à la tête; autrement il eſt lourd, & nonchalant à travailler, à cauſe de la mélancolie qui le domine entierement.

Poil rouge.

Si on fait cas d'un Bœuf ſous poil rouge pour être attelé à la charrüe ou à la charrette, ce n'eſt pas ſans raiſon; car étant fort bilieux, on remarque qu'il a toûjours beaucoup de feu, ce qu'on ne ſçauroit trouver jamais aſſez dans cet animal, qui eſt extrémement lent de ſa nature. C'eſt pourquoy je conſeille lors-qu'on en voudra acheter pour labourer, de les choiſir de ce poil autant qu'on pourra: ce n'eſt pas qu'ils en valuſſent beaucoup moins quand ils auroient quelques extrémitez blanches.

Poil bay.

Je ne rebuterois point encore un Bœuf qui ſeroit ſous ce poil; il eſt vray qu'il n'eſt pas ſi ardent que le rouge, à cauſe du flegme qui y tempere un peu la bile, & qui le rend plus lent à travailler.

Poil moucheté.

Le poil moucheté, eſt celuy que nous appelons pommelé dans les chevaux: Les Bœufs ſous ce poil ne valent pas les précédents, à cauſe qu'ils ſont d'un temperament plus pituiteux, & plus flegmatique, & par conſequent plus mous, & toûjours plus pareſſeux; & s'ils ont ce defaut pour la charrüe, on peut dire auſſi que pour engraiſſer ce ſont ceux-là qu'il faut choiſir préferablement à tous autres, ſe chargeant de chair, & devenant plutôt gras.

Poil blanc,

Jamais Bœuf de ce poil ne valut rien que pour engraiſſer, à-quoy il eſt encore meilleur que le moucheté, qui avec le flegme dont il eſt rempli, a de la bile qui le réveille plus que celuy-cy, qui n'eſt gouverné que par ce flegme qui n'a rien que de peſant.

Poil gris.

Je n'eſtimerois encore guéres un Bœuf ſous ce poil, ſoit pour la charrüe, ſoit pour engraiſſer, étant dominé par deux temperamens; ſçavoir la pituite, & la mélancholie, qui ne peuvent luy produire rien d'avantageux.

Poil brun.

Pour ce Poil, il ne ſera pas tout-à-fait rejetté; les Bœufs qui en ſont marquez travaillent à la verité, mais ils ſe rebutent de bonne heure, à cauſe qu'ils ſont extrêmement mélancoliques.

De l'âge qu'un Bœuf doit avoir pour rendre ſervice.

Lors-qu'on aura obſervé tout ce que je viens de dire en achetant des Bœufs pour le harnois, on ſera encore averti qu'ils ne peuvent pas rendre de bons ſervices qu'à trois ans, & que paſſé dix ils ne valent plus rien qu'à engraiſſer pour être vendus aux Bouchers. Un Bœuf vit jusqu'à quatorze ans, mais c'eſt un abus que de le laiſſer tant vieillir.

De la maniere de dompter les jeunes Bœufs deſtinez au labourage.

Si l'on achete des Bœufs qui ſoient accoûtumez à la charrüe, on s'épargnera la peine de les y réduire; mais s'ils ſont encore jeunes, & qu'ils n'ayent point encore porté le joug, on uſera des moyens que voicy pour les y dreſſer.

D'abord, pour les ramener de leur naturel farouche à la docilité qu'on recherche en eux, on employe la douceur, on les flatte, on les careſſe; on leur lie ſimplement les cornes aujourd'huy, demain on leur impoſe ſeulement le joug, une autrefois on y joint la charrüe, & on les accouple avec un Bœuf tout dreſſé, afin que s'ils venoient à s'épouvanter ils ne puſſent ſuivre l'impétuoſité de leur fureur, & ſe trouvaſſent arrêtez par ce compagnon qui les tiendroit en bride.

Qu'on ſe donne de garde de leur être ſéveres dans ces commencemens; car croyant les réduire par ces moyens, on s'y trouveroit trompé: la douceur eſt toûjours la plus ſûre voye dont on puiſſe ſe ſervir, pour rendre dociles les naturels les plus farouches: le jeune Bœuf s'accoûtumera avec les autres, pour-peu qu'on veuille avoir de patience; ce n'eſt pas qu'il ne luy faille apprendre ce que c'eſt que de ſentir l'aiguillon, mais il faut que ce ſoit à-propos, & non pas par caprice.

Oüy, il n'y a point de meilleur expédient pour réduire les jeunes Bœufs, que de les accoupler avec d'autres, qui ſoient faits de longue-main à labourer la terre; car à peine ces nouveaux apprentifs auront-ils ſouffert avec patience qu'on les ait mis ſous le joug, que les vieux Bœufs, avec l'adreſſe de celuy qui les conduit, leur enſeigneront tout ce qu'il faudra qu'ils faſſent.

Parmy toutes les peines qu'on prend de dreſſer les jeunes Bœufs, on n'oubliera point d'étudier leur nature, afin-que s'y rendant conformes, on les rende ſouples à nous

à nous vouloir accorder tout ce que nous leur demanderons ; autrement, quelque contrainte rigoureuſe qu'on voulut leur impoſer, jamais on ne viendroit à bout de les corriger de leurs défauts.

Lors-qu'on accouple les Bœufs, on doit toûjours examiner s'ils ſont d'égales forces, & de même taille ; car ſans cette exacte obſervation, il arrive que le plus fort porte tout le poids, & s'abat en peu de tems, tandis-que le plus foible ſe ſoulage, & ne fait pas ſon devoir.

Il arrive quelquefois qu'un jeune Bœuf eſt difficile à retenir, qu'il eſt impétueux, prompt à donner du pied, ou ſujet à heurter de ſes cornes : ces vices ſont dangereux ; & pour l'obliger de s'en défaire, attachez-le bien ferme dans ſon étable, & l'y laiſſez jeûner pendant quelque tems, & vous verrez qu'il s'adoucira.

Si l'on veut qu'un jeune Bœuf rende de bons ſervices à la charrûe, ou bien au harnois, on aura ſoin de le ménager dans les commencemens, & de ne luy donner du travail qu'à proportion de ſes forces.

AVERTISSEMENS.

On viendra ſans doute à bout de dompter les jeunes Bœufs, ſi l'on obſerve tout ce que je viens de dire cy-deſſus ; c'eſt un peu de peine, il eſt vray, mais quiconque ne la veut pas prendre ne doit point ſonger d'avoir des jeunes Bœufs pour labourer.

Ce que je dis icy des Bœufs, doit auſſi s'entendre des Vaches qu'on veut accoûtumer à la charrûe ; car il n'y a de force que du plus au moins : pour le reſte c'eſt la même nature qu'on a à gouverner, la même taille, & les mêmes poils qu'on doit choiſir.

J'avoüe qu'achetant des Bœufs tout dreſſez, on ſe garentit de tous ces ſoins ; mais en voicy d'autres auſſi qu'il ne faut point oublier de pratiquer.

Quelque accoûtumez qu'ils ſoient à la charrûe, il y en a qui ont des défauts qu'on peut à la verité corriger, mais non pas ſans peine ; l'un ſera rétif, l'autre prendra peur de trés-peu de choſe, ſera furieux, ou ſera ſujet de ſe coucher en labourant la terre.

Des moyens de les guérir de ces défauts.

Il n'eſt gueres de défauts qu'on ne ſçache corriger avec le tems & la patience, pour peu qu'on y veüille appliquer ſes ſoins.

Du Bœuf rétif.

Ainſi s'il arrive qu'on ait un Bœuf qui ſoit rétif, j'ay vû prendre un bâton tiré tout chaud du feu, & brûlé au bout, en batre les feſſes du Bœuf, & l'obliger de cette façon à marcher.

Du Bœuf peureux.

Un Bœuf ou une Vache prennent quelquefois peur de fort peu de choſe ; & ce défaut ne ſurvient bien ſouvent qu'à ceux qui ſont d'un naturel trop bilieux : c'eſt ce qui fait que le trop grand feu qui les anime au-dedans, met leurs eſprits dans un tel déréglement, que tout ce qui leur frape les ſens, ſemble ne les fraper que pour leur faire peur : & afin de remédier à ce défaut, je ne ſçay point d'autres moyens, que d'avoir ſouvent l'œil ſur eux, afin de les retenir lors-que cette maladie les prend, & dont ils gueriſſent à meſure que le travail & l'âge diminuent cette grande vivacité d'eſprits que leur cauſe le temperament bilieux dont ils ſont dominez.

Du Bœuf furieux.

On ſçaura que la furie d'un Bœuf, bien ſouvent ne luy vient que du trop de repos qu'il prend, ſur-tout, lors-qu'il eſt bilieux, ou bien quand il eſt trop gras: c'eſt pourquoy ſi-tôt qu'on s'apperçoit de ce défaut dans un Bœuf, il faut le prendre & luy lier les quatre jambes pour le terraſſer, & ne luy donner que fort peu à manger; ſa furie ſe paſſera ainſi avant qu'il ſoit huit jours.

Ou bien prenez un grand joug, & l'attelez à une charrette bien chargée au milieu de deux autres Bœufs, qui ſoient un peu lents; appliquez luy l'aiguillon ſouvent, & vous n'aurez pas fait cela cinq ou ſix fois, que la peſanteur du fardeau, & les coups d'aiguillon que vous luy aurez donné, le rendront docile, & abatront ſa furie.

Du Bœuf ſujet à ſe coucher en travaillant.

Ce défaut eſt quaſi ordinaire aux Bœufs ſous poil moucheté, ou à ceux qui ſont ſous poil blanc, à cauſe de leur temperament flegmatique, qui les rend nonchalans au travail, & qui les oblige de ſe coucher ainſi lors-qu'ils ſont à la charrüe; & l'on ne ſçauroit les vaincre là-deſſus, qu'en leur réveillant les eſprits par la pointe de l'aiguillon.

De la maniere de nourrir les Bœufs qui travaillent.

Sçavoir faire choix d'un Bœuf deſtiné au travail, & ſçavoir le corriger de ſes défauts, c'eſt à la vérité quelque choſe; & ſi ce n'eſt rien, lors-qu'on ignore la maniere de le nourrir. Un Bœuf a beau avoir de bonnes qualitez, il ne les donne jamais à connoître s'il n'eſt nourri comme il faut, j'entens dans les ſaiſons qu'il eſt obligé de travailler; car en Hyver qu'il ne fait rien, de la paille & un peu de foin luy ſuffiſent: mais quand il a le joug ſur la tête dés le matin, on doit luy donner à manger de bon foin; ſon repas ordinairement dure une heure, & avant que de l'atteler il faut luy donner un picotin de ſon tec, ou bien deux bonnes jointées d'avoine.

Au défaut de foin en Eté, on nourrit les Bœufs d'herbe fraichement coupée, on leur jette des feüilles d'Ormes qu'ils mangent avec grand appetit; mais cette ſorte de nourriture ne les ſoûtient pas ſi bien que le foin, à cauſe que ce vert détrempant les humeurs, amoindrit trop en eux la chaleur naturelle.

Du tems de mener les Bœufs à la charrüe.

En Eté, c'eſt-à-dire depuis le mois de May jusqu'au mois de Septembre, les Bœufs vont deux-fois par jour à la charrüe; & pour les garantir des grandes chaleurs qui les incommodent, on les conduit le matin au travail dés la pointe du jour jusqu'à neuf heures du matin, qu'on les ramenera à l'étable pour les faire repaître, & prendre du repos.

D'aucuns, en attendant qu'aprés midy il les faille remettre ſous le joug, les jettent dans de bonnes pâtures jusqu'à deux heures, qu'on les ramene à la maiſon, pour leur donner, ou du ſon comme j'ay dit, ou de l'avoine; aprés quoy on les harnache pour retourner à la charrüe jusqu'à ſept heures du ſoir.

Heureux ſont ceux qui ſont dans un païs où les pâturages ſont abondans, & dans leſquels ils puiſſent les faire conduire ſous la garde d'un valet pour y paſſer les nuits: c'eſt un épargne bien grande pour un pere de famille, qui au lieu de cela eſt obligé d'avoir pendant toute l'année grande proviſion de foin.

Des

Des soins que doit avoir celuy qui conduit les Bœufs.

Celuy qui conduira les Bœufs à la charrûe, s'armera de patience; car avec de tels animaux c'eſt-ce dont il faut d'abord faire proviſion: qu'il ne s'aviſe point de les mener trop rudement, qu'il ſoit ſoigneux de les panſer & de leur donner à manger à leurs heures accoûtumées, qu'il ne les laiſſe point manquer de litiere, qu'il ait ſoin de les abreuver deux fois le jour en Eté, & une fois en Hyver.

Lors-que les Bœufs ſeront de retour ou des champs, ou de la charrûe, que ce valet, pour remédier aux inconvéniens qui leur pourroient arriver, ne manque point de jetter l'œil deſſus pour remarquer s'il ne leur eſt rien ſurvenu de fâcheux; & que même il ne dédaigne point de leur lever les pieds pour leur ôter les pierres qui bien ſouvent s'y attachent, ou bien les épines s'il en apperçoit quelqu'une; ce ſera un moyen pour empêcher qu'ils ne boitent pas.

Il eſt bon au retour du travail qu'il les frote avec de bons bouchons de paille; & il eſt tout-à-fait neceſſaire, pour faire en ſorte qu'un valet obſerve tout ce que je viens de dire, qu'un pere de famille y veille tous les jours, comme à une choſe qui luy eſt de trés grande conſéquence.

Des Bœufs qui ne vont point à la charrûe.

La pluſpart des préceptes que je viens de donner, ne ſont que pour les Bœufs ou de charrûe, ou de harnois; ceux qui ne ſont rien ne demandent pas qu'on ſe donne tant de ſoins aprés eux: il ſuffit en toute ſaiſon de les envoyer aux champs avec les Vaches, & de leur donner en Hyver réglément du fourrage; à moins qu'on ne veüille bien-tôt les engraiſſer; ce qu'on fera de la maniere que je l'enſeigneray.

Des Maladies des Bœufs.

Le Bœuf eſt un animal qui n'eſt pas moins ſujet à être malade que les autres; ſon ſang ſe putréfie, & ſes parties ne s'alterent pas moins que celles d'un autre animal ſujet à corruption.

Je traiteray icy des maladies dont il faut abſolument le guerir pour éviter de le perdre entierement; telles ſont celles qui luy ſont naturelles, & celles qui luy ſurviennent par accident.

Du Dégoût.

On connoit d'abord qu'un Bœuf eſt malade, lors-qu'il eſt dégoûté; & pour être certain ſi ce n'eſt qu'un Dégoût qui le tient, on prend du ſel avec du fort vinaigre dans lequel on met ou des porreaux, des ciboules, ou du ſellery, qu'on luy entonne dans la bouche, en luy levant le muſle en haut, crainte qu'il ne laiſſe tomber de cette ſalade en la broyant ſous ſes dents: s'il n'eſt degoûté, on ne luy aura pas, ſoir & matin pendant deux jours, donné de ce reméde, qu'il recouvrera inceſſamment l'appetit; mais ſi ce Dégoût eſt cauſé par une autre maladie, il faudra pour-lors chercher les moyens de la connoître, afin d'y remédier dés ſon commencement.

De la Langueur.

Il ſe peut quelquefois que le dégoût du Bœuf, ne provienne que d'une langueur qui luy eſt cauſée ou pour avoir trop travaillé, ou pour avoir été trop expoſé aux injures de l'air: ſi c'eſt en Eté, & qu'on juge, par conſéquent, que ce puiſſe être la

trop

trop grande chaleur qui ſoit la cauſe de ſon mal, aprés le remêde cy-deſſus donné comme j'ay dit, on jettera deux poignées de farine dans trois pintes d'eau qu'on luy donnera à boire à midy, & le ſoir autant; pour ſa nourriture on luy donnera le matin un picotin de ſon humecté, melé d'une poignée d'avoine ſeulement, puis de l'herbe pour ſon fourrage; on continuera ce ſoin jusqu'à-ce qu'on voye qu'il mange bien, aprés quoy on le traitera comme les autres.

Si c'eſt en Hyver apparemment que cette Langueur luy viendra ou d'avoir bû de l'eau de neige, ou d'avoir été rafroidy par les pluyes de cette ſaiſon. Pour-lors, aprés luy avoir fait prendre le vinaigre dont j'ay parlé, au lieu de ſon humecté, on luy en donnera de tout ſec, avec moitié d'avoine le matin, & autant le ſoir, & de bon foin, dont on ne le laiſſera point manquer jour & nuit.

Du mal de Cœur.

Les Bœufs ont mal au Cœur, & ils le donnent à connoître par un batement de flancs qui leur eſt fréquent, accompagné de tems-en-tems de nauſées qui leur font pancher la tête, & qui leur rendent les yeux tout triſtes: gros comme deux féves de bon Orvietan mis dans une chopine de vin rouge, leur eſt un ſouverain remède pour cette maladie: aprés ce remède avalé, on leur frote le muſle avec de l'ail; deux heures aprés ce remède, on leur fait une copieuſe ſalade de porreaux, cives, ciboules, ſellery, & autres herbes fortes qu'on trouve dans la ſaiſon, qu'on leur donne à manger avec du vinaigre, & du ſel; & ce mal ſe guerit ainſi.

De la colique.

Lors-qu'on entend un Bœuf qui ſe plaint, & qu'on voit qu'il allonge le col, qu'il étend la cuiſſe, qu'il ſe leve & ſe couche ſouvent, qu'il ne peut ſe tenir en une place, & enfin qu'il ſuë; on peut juger par ces ſymptomes, que c'eſt la Colique qui le tourmente: elle luy vient de laſſitude, & ce mal luy arrive plûtôt au Printems qu'en une autre ſaiſon, à cauſe que pour-lors il abonde le plus en ſang: cette maladie eſt violente, & le Bœuf qui en eſt attaqué court grand riſque de ſa vie, s'il n'eſt ſecouru.

Il faut donc, d'abord qu'on s'en apperçoit, luy fendre la queüe à l'extrémité pour la luy faire ſaigner, & luy couper le bout des oreilles, puis avec un bâton rond luy froter rudement le ventre, afin que l'air ſubtil entrant par la tranſpiration des pores, le ſang qui s'eſt épaiſſi, ſe liquefie pour ſortir avec plus de facilité par les endroits qu'on a inciſez.

Cela fait, on le promene une bonne demie-heure, puis on le raméne à l'étable, où l'on a ſoin de le couvrir pour le tenir chaudement.

Pour ſa nourriture, on luy donne de bon foin, & un picotin d'avoine à midy; & pour le faire boire, on luy fait tiédir de l'eau, dans laquelle on jette une poignée de farine de froment.

Si l'on voit que ces remédes n'apportent point de ſoulagement au Bœuf, on luy fera avaler des oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans du gros vin, & l'on ſe ſervira d'une Baſſinoire pleine de feu, ou d'une Poëſle bien chaude pour luy échauffer le ventre.

De l'Enflure.

Cette Baſſinoire & cette Poëſle ſont encore néceſſaires pour le Bœuf qui eſt enflé; & cette maladie, ſans doute, le feroit crever ſi l'on n'y mettoit ordre: un inſecte avalé, ou bien de l'herbe encore pleine de roſée, ſont les cauſes de ce déſordre

dre; & pour y remédier, on prend une corne percée qu'on luy met trois ou quatre doigts avant dans le fondement, puis on le proméne jusqu'à-ce qu'il rende des vents.

Ou bien je luy ay vû donner un lavement d'une décoction de mauves, de pariétaires, de chicorée sauvage & de bettes, à laquelle on ajoûtoit du son, & de l'huile de noix, & guerit ainsi de son enflure.

De l'Avant-cœur.

Prenez de la racine d'ellebore, gros comme une aiguille, percez le poitrail du Bœuf avec une alêne, & y mettez cette racine: vous verrez l'effet que cela fera.

Cette maladie n'est pas bien difficile à connoitre; la tristesse que le Bœuf fait paroître pour-lors, & la tête toûjours panchée, sont des indices assez grands de ce mal; on luy voit aussi une bouche pleine de salive, le dos extrémement roide, il ne marche que fort lentement, & ne rumine que trés-peu: c'est pourquoy lorsqu'il vous donnera toutes ces marques, vous pourrez à coup sûr luy appliquer le remède cy-dessus.

Et comme ce mal est une tumeur pleine d'une humeur maligne que cette ellebore ne manque pas d'attirer au dehors, il faut pour empêcher que la moindre partie de cette malignité ne se communique au cœur, luy faire avaler un demy-septier de gros vin, dans lequel on aura dissoût à froid, gros comme deux féves d'orviétan; aprés cela on peut repondre du Bœuf, pourvû qu'on n'ait point négligé de remédier à cette maladie dans son commencement.

Du Flux de ventre.

Le flux de ventre abat extrêmement le Bœuf qui en est atteint, sur-tout lorsqu'il rend du sang: & le moyen le plus aisé pour le guerir de cette maladie, est de le laisser trois ou quatre jours sans luy donner à manger que des pepins de raisins, trempez dans du gros vin, & un peu d'avoine; pour boisson pendant ce tems, on luy fera boüillir des grates-culs ou des pelures de coins dans une pinte d'eau, qu'on luy fera avaler une fois par-jour seulement.

De la Pareſſe de ventre.

Pour la paresse de ventre, qui est le contraire de la maladie cy-dessus, on prend une pinte d'eau tiéde, dans laquelle on met dissoudre deux onces d'aloës en poudre, & cela suffit pour leur lâcher le ventre.

Du Bœuf qui piſſe le ſang.

Du moment qu'on s'apperçoit que le Bœuf pisse le sang, il le faut priver absolument de boire, hormis un breuvage dont voicy la composition.

On prend une chopine d'urine d'homme, autant d'huile d'olive, six œufs frais, & une pleine main de suye de four, le tout batu ensemble, qu'on fait avaler au Bœuf.

Et comme cette incommodité ne vient point sans quelque douleur, pour la luy appaiser on luy lie les oreilles, qu'on luy bat avec une petite baguette, jusqu'à-ce qu'elles deviennent toutes rouges; & pour-lors on s'apperçoit de certaines petites veines qu'on perce, & par où il sort du sang qui est presque vert: cela fait, on luy met du sel dans la bouche, puis on le proméne.

Cette maladie vient au Bœuf pour être trop échauffé, ou pour avoir été morfondu, ou bien pour s'être repû d'herbe sur laquelle étoit quelque malignité.

Des Barbillons

Les Barbillons ne sont autre chose qu'une croissance de chair qui vient sous la la langue, & qui empêche le Bœuf de manger; c'est pourquoy lors-qu'on s'en apperçoit, il faut les luy couper avec des ciseaux, & laver la playe avec du vinaigre & du sel, ou avec de la salive seulement.

De la Fiévre.

Il arrive quelque-fois que pour avoir trop fatigué, un Bœuf s'est tellement échauffé le sang qu'il en devient tout corrompu; ce qui cause un si grand désordre dans le corps de cet animal, qu'il en a la tête toute pesante, & les yeux enflez: & l'ardeur que luy cause par-tout un tel déreglement d'humeurs est si extraordinaire, que pour peu qu'on luy manie le cuir, on s'en apperçoit aisément.

C'est par ces signes que le Bœuf donne à connoître cette maladie, qu'il est difficile de guerir à moins qu'on aille d'abord à sa cause prémiere qui est le sang; c'est ce qui fait qu'on commence à le saigner de la veine du front, ou de celle de l'oreille; & pour temperer ce grand feu qui le devore, on ne luy donne pour nourriture que des alimens rafraîchissans, comme de l'herbe fraîchement cueillie, lorsque cette incommodité luy survient en Eté, parmy laquelle on mêle des laitües ou des chicons: & si c'est en Hyver, on le nourrit de foin humecté, & de son moüillé, deux fois par jour: pour l'eau qu'on luy fait boire, elle est claire & fraîche; & pour en ôter la crudité, si l'on veut y mêler deux poignées de farine de seigle, elle n'en est que plus salutaire.

Lavement.

Après tout ces remédes, si ce mal s'opiniâtre à ne pas vouloir guerir, il faudra faire une décoction de mauves, de chicorées sauvages, de laitües & de bettes, dans deux pintes d'eau qu'on fait boüillir avec du son, le tout passé par un linge, qu'on donne au Bœuf en lavement, après y avoir ajoûté deux bonnes cuillerées de miel, & autant d'huile de noix.

De la Toux.

La Toux simple, à la verité, n'est pas une grande incommodité d'elle-même, & néanmoins elle ne laisse pas que de fatiguer beaucoup un Bœuf qui est obligé de travailler: c'est pourquoy lors-qu'on s'entend toussir, il faut luy faire une décoction d'hyssope pour luy donner à boire, & luy faire prendre en remède des porreaux pilez avec du froment.

De l'Enflure du col.

Il survient quelquefois une Enflure au col des Bœufs, ou par contusion, ou par un abcès qui s'y est formé: si c'est par contusion, on y appliquera un cataplasme fait de miel, de farine-flour & de son, le tout boüilli dans du vin blanc, & on luy laissera pendant trois ou quatre jours.

Si c'est par un abcès, ce qu'on connoîtra lors-que le prémier remède n'aura pas operé; il faudra prendre de l'onguent Althea, de l'huile de laurier, & du beure frais, deux onces de chacun, & le tout battu à froid, dont on frotera le col du

Bœuf

Bœuf qu'on tondra environ de large ; cette ordure par la force de manger fera d'attirer l'humeur en-dehors, ce qui formera une tumeur qu'on ouvrira avec le ciseau, si tôt qu'on jugera à propos de le faire.

Cette ouverture aussi faite, on aura soin tous les jours de la panser, en y mettant de la même sorte, & continuer jusqu'à-ce que l'abcès soit entierement vuide de ses humeurs pourries.

De la Maigreur.

Le Bœuf est quelquefois si maigre, que la peau luy tient aux os ; cette infirmité le tient sans doute tantôt dans une langueur continuelle, si l'on n'y remédie promptement. Le premier soin qu'il y faut apporter, est de l'oster avec du vin & de l'eau miellée ensemble, & de le tenir exactement à couvert, en appuyant des perches à son étable assez fortes, pour servir selon la nécessité à pouvoir le tirer sur pieds, & à soulager la chair des côtés.

Secondement, comme cette maigreur n'est causée que par un tempérament échauffé, qu'il est absolument nécessaire de tempérer ; il faut avoir cette chair de Bœuf, dont les bouchers font les boudins, les fressures, le boyau de Bœuf, & autres parties rafraîchissantes, dont lesquelles on mettra du lard, le tout bouilli ensemble, & devenu tiède, y ajoutant deux cuillerées d'huile de noix ou d'olive.

Après ce lavement, sa nourriture sera le matin du foin humecté, deux heures après un picotin de son mouillé, à midy de bons bissacs de farine d'orge pour le faire boire, depuis ce tems jusqu'au soir, de l'herbe fraîche si c'est en Eté, ou si c'est en Hyver toûjours du foin comme je viens de dire, & le soir pareille portion de son mouillé, & pour le goberon de la bête, voilà depuis on commencera à luy donner du son mêlé moitié d'avoine, mais toûjours mouillé, & continuer à le traiter ainsi jusqu'à-ce qu'on s'apperçoive qu'il se remplisse ; ce qu'on connoîtra aisément par son poil, qui sera luisant, & doux au maniement.

De l'Enflure des pieds.

Comme c'est l'ordinaire des méchantes humeurs de se jetter toûjours sur les parties les plus foibles, de même les pieds étant plus exposés à la froideur & à la chaleur, il arrive souvent que le pied s'enfle, & que le repos & les remédes ne le détournent ce désordre : c'est peu de chose, il est vrai, qu'une pareille Enflure ; mais néanmoins capable de bien causer du mal si l'on n'y remédie, en y appliquant des feuilles de laurier bouillies avec du vin rouge, & emplastrées d'un linge ; & ce cataplasme est seul suffisant pour la guérir.

Entorse.

Pour l'Entorse, lors-qu'en marchant un Bœuf tombe dans cet inconvénient, il n'y a qu'à prendre du foin, du vinaigre, & de la farine, faire bouillir le tout ensemble, & en frotter le mal pendant trois jours, il en sera quitte au plus tard, & il guérira.

De l'Enclouëure.

Un Bœuf est sujet à se blesser en marchant, ou bien à s'enclouer des chaussetrapes lors-qu'il va paître dans les Bois ; il faut tâcher que cet accident luy est arrivé, & d'abord qu'on s'en apperçoit, le plus diligemment qu'on y pourra remédier est toûjours le meilleur : ce qu'on fait en prenant le pied malade du Bœuf, & en lui ôtant bonne

le cloud, ou le chicot qui l'aura bleſſé ; puis on jette ſur la playe de l'huile toute chaude, ſur laquelle on met des étoupes qu'on envelope avec un linge : ce ſoin pris deux ou trois fois avec un peu de repos, apporte la guériſon à ces ſortes de maux.

De la Retention d'urine.

Pour-peu qu'on obſerve un Bœuf, on s'apperçoit aiſément quand il eſt travaillé d'une retention d'urine, par les fréquentes envies de vouloir uriner, & de n'en pouvoir venir à bout : ce mal eſt douloureux, & oblige le Bœuf de ſe plaindre, ce qu'on entend facilement ; c'eſt pourquoy ſi-tôt qu'il eſt atteint de cette maladie, on doit prendre de la pariétaire, & du ſeneſſon, le tout boüilli enſemble, dont on fait une fomentation avec du beure frais, qu'on applique aux bourſes du Bœuf, & qu'on lie dans un linge dont elles ſont envelopées. Pour breuvage, on prend une chopine de vin blanc dans lequel on a fait boüillir deux cuillerées de miel & autant d'huile, qu'on luy fait avaler pendant trois matinées differentes, en pareille quantité.

Et pour aliment, il aura des feüilles de raves le plus ſouvent & en plus grande quantité qu'on pourra, lors-que ce ſera la ſaiſon, avec un picotin de ſon moüillé à midy, & le ſoir autant. Ces remédes le gueriront, pourvû qu'on luy donne huit jours de repos.

Des Etranguilons.

Les Etranguilons ne ſont autre choſe que des humeurs qui deſcendent d'un cerveau rafroidy, ſous la gorge du Bœuf, & qui forment des glandes dangereuſes, en groſſiſſant, & en dangar d'étouffer cet animal ſi l'on n'y apporte un promt reméde.

Ainſi lors-qu'on remarque un Bœuf atteint de ce mal, on luy ouvre ſoir & matin ces glandes avec une lancette, puis on luy frote tout le deſſous de la gorge avec de l'huile de laurier ; & du beurre frais batu enſemble à froid, n'oubliant point de luy tenir chaudement la tête, en la luy couvrant d'une bonne couverture, autrement il en mourroit.

De la Douleur de tête.

Les humeurs qui deſcendent du cerveau, & que le Bœf jette en abondance par les yeux & par les nazeaux, ſont des marques certaines de la Douleur qu'il reſſent dans la tête, & ſur-tout, lors-que cet écoulement eſt ſuivi des ſymptomes que voicy ; c'eſt-à-dire lors qu'il ſe tourmente beaucoup, qu'il ſe plaint, & qu'on luy voit la face enflée, & plus chaude que de coûtume : & pour le guerir.

Prenez de l'ail bien broyé, mettez-le infuſer à-froid pendant deux heures dans du vin, & luy ſeringuez dans les nazeaux ; ce reméde aidera beaucoup au Bœuf à ſe décharger de ces humeurs : qu'on ſoigne outre cela de ne luy point laiſſer rafroidir la tête.

De la Gale.

La principale cauſe de la Galle eſt la corruption d'un ſang trop échauffé, qui ſe jette au dehors, & qui produit ces marques dégoûtantes que nous voyons paroître ſur la peau ; il eſt queſtion pour la guerir d'en couper la racine, en ſaignant le Bœuf à la veine du col, puis de luy donner un lavement avec des herbes rafraîchiſſantes.

Enſuite on luy donne pour médecine une chopine de lait de Vache, une once de

de tartre, & un carteron de miel, le tout mêlé enſemble, qu'on luy fait avaler.

Pour ſes alimens, ce ſera la pâture en Eté, & en Hyver du foin humecté, & du ſon moüillé, deux fois par jour.

Cela fait pendant un peu de tems, on le frotera d'un onguent dont on fera ainſi la compoſition.

Onguent pour la galle.

Prenez du ſain environ une livre, mêlez y une chopine d'huile d'olive, deux onces de ſoufre vif, autant de myrrhe, & une demie-once d'alun de plume; broyez-le tout enſemble dans une chopine de bon vinaigre, & en frotez le corps du Bœuf: ſa galle ſe paſſera.

Du Batement de flanc.

Le Batement de flanc aux Bœufs, marque une grande inflammation dans leurs entrailles: c'eſt un mal qui les tourmente beaucoup, & pour les en guerir, on doit agir ainſi que je le vas décrire.

Premierement, on laiſſera prendre du repos au Bœuf qui aura cette infirmité.

Secondement, on luy donnera un lavement d'une décoction de bourache, chicorée ſauvage, & bettes, le tout mis & boüilli dans deux pintes de petit lait de Vache, réduit à trois chopines, y ajoûtant quatre onces de miel, & autant d'huile de noix; & l'on fera prendre ce remède au Bœuf, ſi-tôt qu'on s'appercevra de cette maladie.

En troiſiéme lieu, le lendemain qu'il aura pris ce lavement, on luy fera avaler dés le lendemain un bruvage d'une pinte d'eau tiéde, dans laquelle ou aura mis du ſuc de porreaux.

Et enfin pour achever de le guerir de ce mal, on luy fera un cataplaſme de trois poignées de graine de choux, avec un quarteron d'amidon, le tout pilé enſemble, & délayé dans de l'eau froide, qu'on luy appliquera ſur les parties affligées.

Pour ſa nourriture, ce ſera de bonnes herbes ſi c'eſt en Eté; & ſi cet accident luy ſurvient en Hyver, on luy donnera des bales de froment mêlées avec du ſon dans un ſçeau d'eau, & on le privera de foin pour un peu de tems, à cauſe que cet aliment eſt contraire aux flancs altérez.

Des Teſticules enflez.

Prenez du ſain-doux & en frotez les Teſticules du Bœuf; il guerira de ce mal, en le laiſſant un peu de tems ſans rien faire.

Des Yeux malades.

Lors-que le Bœuf a les yeux malades, j'entens que cette maladie qui y eſt, ne provient d'autre endroit que des yeux; il faudra ſoigner de le rafraichir, & ôter l'inflammation qui y peut être, en les baſſinant pluſieurs fois par-jour d'eau de plantain.

S'il a les Yeux enflez, on luy appliquera un cataplaſme de farine de froment détrempée dans de l'eau de miel, & réduite en boüillie.

Des Poux.

Pour détruire cette vermine, on ſe ſert d'un onguent compoſé de ſon urine, de

poix-réſine fondüe dans du vin blanc, & de beure ſalé, le tout mêlé enſemble, dont on luy frote tout le corps.

Il me ſemble m'être aſſez étendu ſur l'article des maladies, pour faire en ſorte, en ſuivant ces préceptes, qu'un Bœuf ne periſſe pas faute de remédes: il eſt vray que tous ces differens accidens demandent d'un pere de famille beaucoup de ſoin, & de vigilance; ces animaux ne pouvant nous donner des marques de leurs infirmitez, que par des dehors qui ont du rapport aux douleurs qu'ils en reſſentent.

On ſera averti que je n'ay rien dit juſques icy des Bœufs, qui ne puiſſe convenir aux Vaches deſtinées à la charrüe; ſoit à l'egard des poils, des défauts, de l'âge, & des maladies: ainſi ſans qu'on s'attende à aucune redite, on aura ſoin d'y avoir recours; & ſi l'on obſerve de point-en-point tout ce que j'y ay marqué, on ſera ſûr d'avoir des Bœufs & des Vaches trés-propres à la charrüe, de fort bon ſervice, & fort bien nourris & entretenus.

Méthode pour engraiſſer les Bœufs & les Vaches.

Les Bœufs & les Vaches ont cela de particulier, qu'aprés avoir bien rendu du ſervice au labourage, on les vend encore aprés qu'on les a engraiſſez, pour ſervir d'alimens aux hommes: jamais la nourriture qu'on donne à ces animaux n'eſt perduë; & n'eſt point bon ménager dans une maiſon de Campagne, qui n'a tous les mois des bêtes graſſes à vendre. Il ne reſte plus que la maniere de les ſçavoir engraiſſer; la voicy, & l'on n'a qu'à la lire pour s'y rendre expert.

Tout Bœuf ou Vache qu'on voudra engraiſſer, ne ſeront point trop vieux, autrement ils prennent graiſſe avec bien de la peine; & lors-que c'eſt depuis le mois de May juſqu'à la Saint Martin, on ſçaura qu'il les faut toûjours laiſſer de repos, & leur faire quitter abſolument la charrüe.

Si-tôt que le jour paroîtra, on les menera paître l'herbe avant que la roſée ſoit tombée de deſſus, car c'eſt ce qui contribüe beaucoup à leur embonpoint; & on les laiſſera dans ces pâturages juſqu'à-ce que le trop grand chaud les incommode: ce tems arrivé on les conduit dans leur étable, pour leur y faire prendre du repos; & lors-que la chaleur eſt paſſée, juſqu'à la nuit, on les raméne au pâturage, pour les renfermer aprés dans leur gîte, afin d'y paſſer la nuit.

Il faut obſerver lors-qu'on veut engraiſſer ces animaux, s'ils mangent la nourriture qu'on leur donne avec appetit; ſi cela eſt, à la bonne heure: mais s'ils ne font qu'éplucher leur mangeaille, & qu'on voye qu'ils ne mangent que fort légerement, c'eſt une marque qu'ils ſont dégoûtez, & c'eſt en vain qu'on croiroit les engraiſſer en cet état.

Pour leur faire revenir leur appetit perdu, lavez-leur la langue avec du vinaigre & du ſel, & leur jettez dans la gorge une petite poignée de ſel, qui par ſon acrimonie les fera boire, & les excitera par là à manger comme il faut.

Puis-qu'on voit que de les faire boire eſt une choſe eſſentielle à les obliger de prendre graiſſe, on ne manquera donc point de les abreuver deux ou trois fois pendant le jour.

Les huit prémiers jours qu'on les engraiſſe, ſoir & matin on prend un ſçeau d'eau ou échauffée au Soleil ſi c'eſt en Eté, ou tiédie ſur le feu ſi c'eſt en Hyver, dans le quel on jette deux picotins de farine d'orge, qu'on mêle bien dans cette eau avec la main, puis qu'on laiſſe repoſer juſqu'à-ce que le plus gros de cette farine qui n'a point été blutée, ſoit deſcendu au fond de l'eau: cela étant, vous ne prenez que cette eau blanchie que vous donnez à boire au Bœuf dans une auge, & cette groſſe matiere qui en reſte eſt reſervée pour luy être donnée au retour du pâturage; ce breuvage ainſi préparé leur purifie le ſang, & diſpoſe leur nature à ſe rendre ſuſceptible de graiſſe.

Le

Le soir lors-qu'ils s'en retournent des champs, & qu'on veut les renfermer dans leur etable, on leur prepare une bonne litiere pour les faire reposer tout-à-fait à leur aise, & on leur jette devant eux une petite botte d'herbe fraichement cueuillie: & l'on n'a pas plutot pris ces soins-là pendant quatre mois, qu'on est asseuré d'avoir des Bœufs ou des Vaches grasses. Voila pour l'Ete, voyons à present ce qu'il faut faire pour y réüssir en Hyver.

On commencera donc toûjours (comme je viens de dire) de leur faire boire pendant huit jours soir & matin de cette eau blanchie avec de la farine d'orge: & supposé que ces animaux ayent appetit, on a soin d'abord de les tenir bien chaudement dans leur étable, en ne leur y laissant point manquer de litiere.

Et comme les pâturages ne suffisent pas en cette saison pour leur faire prendre graisse, on supplée à ce defaut par le bon foin dont on les nourrit abondamment.

Le soir etant venu, on ne manque point de leur donner des pelotes faites de farine de seigle, d'orge, ou d'avoine mêlées ou separées, & qu'on aura paîtri avec de l'eau tiéde, en y mêlant un peu de sel.

Cette methode va peut-être paroitre à bien des gens d'un peu trop de dépense; mais je diray aussi qu'il n'y a qu'à ceux qui voudroient faire les choses de rien, à qui cela peut sembler tel; car au lieu de leur donner leur avoine en grain, qu'on la leur faisse moudre, & qu'on leur donne ainsi en pelote, n'est-ce pas la même chose? mais c'est que, comme je viens de dire, il y a des personnes qui voudroient que leurs Bestiaux engraissassent de ce qu'ils trouvent par les champs, sans leur rien donner davantage; ces mêmes personnes-là ne prévoyant pas qu'en quelque saison que ce puisse etre, ils ne perdent jamais ny la nourriture extraordinaire qu'ils leur donnent, ny les soins qu'ils prennent aprés eux.

Si-tot qu'on a dessein de quelque Bœuf, ou quelque Vache à la graisse, il ne faut plus leur donner de paille à manger; d'autant que cette nourriture n'a que trés-peu de substance.

Dans le tems des grosses raves, on peut leur en mincer de crües dans leur auge, ou bien leur en faire cuire dans une chaudiere; cette nourriture leur est trés-excellente.

Il y en a qui prennent du marc de vin, & qui en mettent dans une chaudiere pleine d'eau qu'ils ont fait échauffer sur le feu, & dans laquelle ils mettent environ trois picotins de son, le tout bien mêlé ensemble, & cela leur est bon.

Qu'on prenne garde si ces Bœufs ou ces Vaches ne se lechent point; car il n'y a rien qui dissipe plus la graisse que ce léchement, & les Bouchers ne s'en apperçoivent que trop bien: & si cela est, prenez de leur fiente, frotez-en tous les endroits du corps où ils peuvent atteindre avec leur langue, puis apres vous verrez que si-tôt qu'ils se seront lechez une fois ou deux, il n'y retourneront plus, à cause de l'amertume qu'ils trouveront à ce remède.

Des Vaches à lait.

Le Pere de famille n'ignorera pas que tout ce que je viens de dire du Bœuf & des Vaches qu'on achete pour la charruë se regarde entierement; à moins qu'en son absence, la maîtresse de la maison ne soit obligée d'y donner ses soins, à quoy elle ne doit pas manquer, pour faire que tout aille comme il faut.

Mais pour les Vaches à lait, cette maîtresse en doit prendre toute la charge, veiller à ce qu'elles soient trés-bien nourries, que la litiere ne leur manque point; & qu'enfin elles ne viennent pas à mourir, faute d'avoir été secourües dans leurs maladies.

De

De l'Age auquel on doit mener les Vaches au Taureau.

Je voudrois ſuivre icy une maxime toute contraire à ces gens qui du moment qu'ils ont des geniſſes, ſe mettent dans l'impatience de leur voir demander le Taureau, enviſageant ce deſir, par rapport à cet animal, comme un profit tout clair qu'ils auront dans dix mois: & bien j'en tombe d'accord ; mais pour un Veau qu'ils ont, bien ſouvent ils perdent un tiers d'une Vache; c'eſt à dire, que faiſant porter la Geniſſe trop tôt, ils l'empêchent de croître un tiers plus qu'elle ne feroit, ſi elle étoit demeurée Geniſſe plus long-tems.

Le veritable âge que doivent avoir les Geniſſes pour être données au Taureau, eſt l'âge de trois ans, juſqu'à douze; c'eſt pour-lors qu'elles produiſent des Veaux gros, gras, & bien dodus, & non pas des avertons, ce qui arrive lors-qu'elles en mettent au monde avant ce tems.

Du tems qu'il leur faudroit donner le Taureau.

Si l'on étoit maître de donner le Taureau aux Vaches quand on le ſouhaiteroit, & qu'on pût en choiſir le tems, on ne manqueroit point de le faire dans les mois de May, Juin ou Juillet, afin d'avoir des Veaux en Hyver, qui eſt la ſaiſon où ils ſe vendent le mieux: mais comme cela dépend entierement de la nature de ces animaux, & qu'on ne les ſçauroit contraindre là-deſſus, il faut de neceſſité attendre que cette même nature leur inſpire ces mouvemens qui nous donnent à connoître que les Vaches ſont en chaleur.

Des ſignes d'une Vache en chaleur.

Lors-qu'une Vache deſire le Taureau, elle ne fait que mugler, & ſes faillies fréquentes la font ſauter tantôt ſur une Vache, tantot ſur un Bœuf, & tantôt même ſur un Taureau, ſi elle en trouve dans ces momens. La Vachere aura ſoin d'obſerver tous ces mouvemens, & d'en donner avis à la maiſon, afin de ne luy point laiſſer ralentir ſa chaleur, & de la mener inceſſamment au Taureau.

Marques d'un bon Taureau.

Ce Taureau pour être bon, doit être gras, gros, & bien fait, doit avoir l'œil éveillé, la taille plus longue que haute, les épaules larges, les jambes charnües, la tête courte, la poitrine large, le front ouvert; il faut qu'il ſoit ſur dans ſa marche, qu'il épouvante de ſon regard, qu'il ait les yeux noirs, & le poil rouge, les cornes courtes, la queüe longue, & bien couverte de poil.

Ceux à qui appartiendra ce Taureau, auront ſoin de tems-en-tems de luy donner de l'orge, ou de la veſſe: cette nourriture le rendra diſpos; & pourvû apres cela qu'on luy donne les Vaches plus maigres que graſſes, elles ne manqueront point de retenir

De ce qui peut arriver lors-qu'on donne les Vaches au Taureau.

Quelquefois aprés avoir donné des marques de ſa chaleur, une Vache refuſe le Taureau lors-qu'on le luy preſente, ou bien le Taureau n'eſt point en humeur de la faillir. Voila deux inconveniens tres-fâcheux pour nos bonnes-femmes, qui ne ſont jamais plus réjoüies que lors-que leurs Vaches ſont en rut, & qui ne conçoivent jamais plus de chagrin que lors-qu'elles trompent leur attente en cette occaſion. Conſolons-les, & donnons-leur des moyens, lors-que ce malheur leur arrive d'être contentes & de leurs Vaches, & du Taureau. Si

Si ce manque d'ardeur vient du côté du Taureau, il faut prendre un torchon de linge, ou bien une éponge, & en froter la nature de la Vache, puis la porter contre le muſle du Taureau, & l'en froter auſſi; pour-lors l'odorat faiſant les fonctions que la nature luy ſuggere, réveille les ſens de cet animal, & l'anime à l'action; & ſi c'eſt la Vache qui ne veut point ſouffrir le mâle, on broyera un oignon marin, & on luy en frotera la nature. Cette racine a la vertu d'échaufer la Vache, & de luy faire ſouhaiter le Taureau.

De la maniere de gouverner les Vaches lors-qu'elles ſont pleines.

Je ne puis approuver l'imprudente maniere de bien des gens, qui nourriſſent les Vaches pleines, comme ſi elles ne l'étoient pas; c'eſt-à dire qui les traitent d'une maniere à les expoſer tous les jours au danger d'avorter; comme de les mettre à la charrüe, ou au harnois ſans les y ménager: & auſſi combien voyons-nous de fois des Vaches perir entre les mains de ces perſonnes-là, qu'on peut plûtôt appeller bourreaux, qu'amateurs de leur Beſtial?

Si j'admets icy les Vaches pour la charrüe, ce n'eſt que parce que bien des pauvres gens n'ont pas le moyen de labourer autrement leurs terres: car c'eſt bien le plus ſûr moyen qu'on puiſſe inventer pour rendre mauvaiſe une bonne Vache; & je ſuis bien en cela du ſentiment de ceux qui refuſent de donner des Vaches à Bail, lors que c'eſt pour mettre à la charrüe; car à moins que ceux à qui vous les donnez n'en ayent un ſoin tout particulier, ce qu'on rencontre rarement, il arrive ſouvent ou que vos Vaches meurent pour ne pas être nourriës conformément au travail qu'elles prennent, ou qu'elles vous rapportent trés-peu de profit, ſi l'on ne veut faire comme ces uſuriers de profeſſion, qui prennent un écu ou quatre francs tous les ans pour l'interêt de chaque Vache qui leur coûte vingt ou vingt-cinq livres. Que chacun profite de cette leçon comme il le jugera à propos.

Les Vaches qui ſont pleines ſeront traitées doucement; on ſoignera qu'elles ne ſautent ny hayes, ny foſſez: Et quelque tems auparavant qu'on jugera qu'elles devront véler, on les nourrira un peu plus qu'à l'ordinaire, ſoit d'herbes dans l'étable pendant l'Eté, ou ſoit pendant l'Hyver de balles de bled miſes dans une chaudiere pleine d'eau, & mêlées d'un picotin de ſon; & ce traitement, ſeulement une fois par jour, & le matin avant que d'aller aux champs.

On s'abſtiendra de les tirer, car le lait qu'on en tire ne vaut rien, & ne fait que leur altérer la poitrine; ce qui cauſe du dommage au Veau qu'elle porte.

De la méthode de les traiter lors-qu'elles ont fait un Veau.

Je ſuppoſe que la maîtreſſe de la maiſon, & les ſervantes auront donné tous leurs ſoins pour faire en ſorte que la Vache ait mis heureuſement ſon Veau au monde, & qu'elles y auront veillé, & que même s'il en a été de beſoin, elles ne luy auront point refuſé leurs ſecours. Cela étant, ſi-tôt que le Veau eſt hors du ventre de la mere, on prend une poignée de ſel avec autant de miettes de pain qu'on répand ſur le corps de ce Veau, pour obliger ſa mere de le lecher; car plus elle luy rend cet office, plus cet animal nouveau-né ſe fortifie.

On donne apres cela à la mere une pleine chaudiere de balles de bled bien criblées, ſi c'eſt en Hyver, miſes dans une chaudiere d'eau chaude, avec trois bons picotins de ſon, le tout mêlé enſemble, qu'elle mange avec appetit; ce qui luy rétablit ſon eſtomach fatigué du travail qu'il a ſouffert, à cauſe des efforts que la Vache a faits en mettant ſon Veau au monde.

Cette nourriture luy ſera donnée ſoir & matin pendant huit jours, un picotin de

ſon ſeulement diminué ; & pendant ces huit jours-là, on luy préſentera pour fourrage de bon foin, ou bien de l'herbe ſéche.

On laiſſera cette Vache deux jours renfermée dans l'étable avec ſon Veau, la tenant bien chaudement, & ne l'y laiſſant point manquer de litiere.

Par fois on ne dédaignera point de luy faire goûter d'un peu d'avoine ; car mieux on la traitera, mieux elle en élevera ſon Veau, qui en ſera plus gras, & par conſéquent meilleur à en faire ce à quoy on le voudra deſtiner.

Si c'eſt en Eté que ce Veau prenne l'être, on n'aura ſoin que de donner à la mere de bonne herbe fraîchement coupée, ſans ſe mettre en peine de la tenir chaudement, la ſaiſon pour-lors y contribuant aſſez d'elle-même.

Pour l'abreuver pendant deux jours ſeulement, on luy donnera de l'eau blanchie avec de la farine.

Le tems, la nourriture, le traitement, & la maniere d'abreuver les Vaches qui ont fait Veau, étant obſervez comme il vient d'être dit, on les traitera aprés comme les autres.

AVIS.

Avant que de rien dire des Veaux, je ſuis bien-aiſe d'avertir qu'il ne faut point traire les Vaches que deux mois aprés qu'elles ont fait Veau, le lait n'étant point propre jusqu'à-ce tems-là à faire ny beurre, ny fromage.

Comme il faut élever les Veaux.

Lors-que le Veau eſt hors du ventre de ſa mere, & aprés qu'elle l'a bien leché, on commence à luy faire avaler un moyeu d'œuf : cette prémiere nourriture luy donne des forces.

On ne le maniera que le moins qu'on pourra, crainte qu'étant encore fort tendre on ne luy bleſſe le dos.

Le jeune Veau ſera laiſſé auprés de ſa mere pendant cinq ou ſix jours, principalement en Hyver, afin qu'elle l'échauffe ; & aprés on le ſepare un peu d'elle, l'attachant avec une corde à une boucle de fer, ou à un pieu, afin qu'il ne tete que lors-que ſa gouvernante le jugera à propos : & on le ramenera à ſon lieu du moment qu'il aura teté.

Si l'on s'apperçoit qu'il ne puiſſe pas teter lors-qu'on le met ſous le tetin de ſa mere, c'eſt une marque qu'il a les barbillons : j'en ay parlé pour les Bœufs ; voyez comme il les luy faut ôter, page 220.

Des Poux, & de la Galle.

A peine ces animaux joüiſſent du jour, qu'ils ſont ſujets aux infirmitez de la nature. Les Poux & la Galle les tourmentent, & les feroient languir, ſi l'on ne ſoignoit de les en délivrer.

On reconnoît que les Veaux ont la Galle, lors-que paſſant légerement la main ſur leur dos, on leur ſent une peau mal unie, & qu'on leur voit le poil heriſſé.

Pour leur guerir cette incommodité, on prend du beurre frais avec de l'huile de chenevis, dont on les frote par tous les endroits du corps, ou cette Galle paroît ; & cette maladie provient de la négligence des ſervantes à donner de la litiere au Veau, ou pour luy laiſſer croupir ſous luy ſon urine ; ce qu'on pourra prévenir en y apportant tous les ſoins neceſſaires.

Du tems que le Veau doit teter.

Il n'y a pas de regles certaines pour cet article, la fantaiſie en bien des païs décide ſeule de ce point. Les uns ſe contentent de les faire teter quinze jours ſeulement, dans l'impatience qu'ils ont de joüir du lait de leurs Vaches. Ceux-là font tres-mal : prémierement parce qu'un Veau ne ſçauroit en ſi peu de jours avoir amaſſé bien de la graiſſe, & ne peut être par conſequent que tres-peu vendu ; & en ſecond lieu, c'eſt que le lait n'ayant pas encore eu le tems de prendre les vertus qui luy ſont eſſentielles pour être bon, n'eſt propre qu'à faire de la ſoupe fort fade : mais je ſçay bien que j'ay beau prêcher icy contre cette maxime, les eſprits opiniâtres & ſans raiſon n'en démordront pas pour un empire.

Je diray donc, que pour bien faire on doit laiſſer teter un Veau trente ou quarante jours, ce qu'on obſerve aux environs de Paris ; aprés lequel tems on le peut vendre au Boucher, à moins qu'on ne le veüille nourrir, & pour-lors on le laiſſe deux mois entiers ſous ſa mere avant que de le ſevrer.

Obſervations ſur le Veau qu'on ſevre.

Ce n'eſt pas aſſez que d'avoir des Veaux à ſevrer, il faut conſiderer auparavant ſi les pâturages le permettent ; car ſans pâturages, l'experience nous apprend tous les jours, qu'on a beau avoir des Veaux ſortis des Vaches de bonne eſpece, on ne ſçauroit les élever comme il faut.

Tels Veaux pour parvenir à un bel accroiſſement, doivent être en pâture depuis le matin que la roſée eſt tombée, juſqu'au ſoir, & dans des endroits ſeparez de leurs meres, crainte qu'aprés qu'on les a ſevrez, il ne les aillent toûjours tetant ; & pour cette même raiſon auſſi, on les mettra coucher dans une étable ſeparée.

Si l'on n'avoit point de pâtures ſeparées, & qu'on fût obligé de mettre les Veaux pêle-mêle avec leurs meres, on ſe ſerviroit pour-lors de muzelieres pour les empêcher de teter.

Je permets aux païs où les pâturages ſont fort fréquens, d'élever quantité de Beſtial ; mais pour ceux où ils ſont extrémement rares, je dis que c'eſt abus : ainſi que dans ces lieux on ne ſe forme point une chimere là-deſſus, comme ſur un gain évident qu'on ſe figureroit en tirer, pour ſe dédommager des pertes qu'on pourroit faire en exploitant quelque recette, & pour s'y enrichir par ce moyen ; je dis encore une fois qu'on doit avoir la précaution de meſurer ſes troupeaux à ſes pâturages, autrement c'eſt une imprudence.

Les pâturages contribuent beaucoup à faire croître les Veaux, mais cela ne dure que pendant l'Eté ; l'Hyver eſt plus fâcheux & demande de nous que pour-lors nous redoublions nos ſoins aprés eux.

Il faut d'abord leur choiſir une étable qui ſoit chaude, car leur tendre jeuneſſe permet qu'ils ſoient fort ſuſceptibles de froid.

On les entretiendra ſouvent de litiere fraîche, & outre le fourrage ordinaire, on leur donnera de tems-en-tems un peu de foin ; ce ſera le moyen de les maintenir dans un embonpoint capable de leur faire ſupporter la rigueur de l'Hyver.

Ils iront aux champs avec leurs meres, & le nez muni, comme je viens de dire, de muzelieres ; & au retour on ſoignera de les leur ôter, & de les enfermer dans leur étable : & comme dans cette ſaiſon les neiges & les frimats tombent tres-fréquemment, il faut lors-que cela eſt, & que les Veaux en ſont tous mouillez, il faut, dis-je, avoir ſoin de les faire froter avec de la paille ; car il ſeroit à craindre que ces petits animaux encore fort delicats, ne devinſſent morfondus ; ce qui pourroit être cauſe de leur perte.

Lors-qu'on n'a rien oublié de tous les soins qui regardent les Veaux qu'on sevre, & que par ces moyens ils ont passé un premier Hyver, le second n'exige pas de nous tant de peines à les élever.

Je suppose toûjours que les Veaux qu'on voudra nourrir seront ceux qui naîtront depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Juin, à cause du tems suffisant qu'ils ont pour se pouvoir fortifier contre tout ce que le froid prochain leur peut livrer d'atteintes; car ceux qui viennent aprés ce tems, ou meurent pendant l'Hyver, à cause du peu de forces qu'ils ont ramassées depuis leur naissance jusqu'à cette mauvaise saison, ou languissent pendant tout ce tems de telle maniere, qu'ils ne deviennent jamais beaux.

Du tems de châtrer les Veaux.

Ou l'on destine les Veaux pour être châtrez, ou bien on les laisse croître pour devenir des Taureaux; pour les soins qui regardent ce dernier point, on n'a qu'à les bien entretenir, & ne leur donner les Vaches qu'à l'âge que j'ay dit cy-dessus, page 229.

Mais si l'on veut les châtrer, il faut toûjours qu'ils ayent deux ans, & ne jamais faire cette operation que le matin avant d'aller aux champs.

Si l'on demande la raison pourquoy il ne faut pas les châtrer plus tard, je diray que c'est qu'en les châtrant à cet âge auquel ils croissent toûjours, on diminüe cette grande vivacité d'esprits capables de dissiper en eux la meilleure partie de la substance de la nourriture qu'ils prennent, ce qui les rend par consequent plus susceptibles d'embonpoint.

Le tems le plus propre pour faire châtrer les Veaux, est le mois de May, auquel tems ces animaux sont un peu remis des fatigues de l'Hyver; car pour réüssir dans cette entreprise, il faut qu'il ne fasse ny trop chaud ny trop froid.

Aprés cette opération qui les rend un peu malades, on les nourrit de foin, & une fois par jour un picotin de son mouillé à chacun, jusqu'à ce que la douleur qu'ils ont ressentie soit passée, & que l'appetit leur soit revenu.

Lors-qu'ils ont atteint trois ans, ou on les vend en foire, ou on les garde pour s'en servir à la charrüe; cela étant on les y dresse de la maniere que je l'ay enseignée. *Voyez* page 213. Je crois que voila assez parler des Veaux, Passons à present aux Vaches, & disons par quels signes on connoît une bonne Vache à lait.

Des signes d'une Vache à lait.

Une Vache à lait, pour donner des marques de sa bonté, doit être en ses parties telle que j'ay dit que devoit être le Bœuf destiné pour la charrüe, n'y ayant seulement à observer outre cela, que son pis, qui doit être gros & grand, & muni de grosses & de longues tetes: & que pour le poil, les Vaches qui sont sous un noir moucheté, ou tout à-fait noir, sont celles qui donnent le meilleur lait, à cause de la pesanteur des esprits, causée par une melancolie qui les domine, & qui fait que tout ce qu'elles mangent leur profite beaucoup, n'étant point dissipé par aucune cause naturelle, & rendant par consequent du lait meilleur que ne font les Vaches qui sont sous un autre poil, & presque en aussi grande abondance que les Vaches Blanches.

A dire vray, c'est quelque chose que ces signes qui nous donnent la connoissance d'une bonne Vache; & si ce n'est pas assez, si l'on n'y sçait joindre la bonne nourriture: j'en ay assez parlé, on peut y avoir recours, aussi-bien qu'à l'article des maladies, au cas qu'il leur en survienne quelqu'une; une Vache ne devant point être traitée dans ses infirmitez differemmment d'un Bœuf, la dose des remédes ne leur étant donnée que du plus au moins.

Les

Les Vaches seront traitées deux fois en Eté, soir & matin, avant qu'elles aillent aux champs; & une fois en Hyver.

Du Lait.

Aprés avoir discouru des qualitez des bonnes Vaches, & de celles qui rendent le meilleur lait; je diray encore que pour l'avoir bon, il faut y apporter une propreté extraordinaire, ayant toûjours soin que les terrines, les barattes & autres ustenciles soient bien échaudées, & bien lavées.

Le lait qui donne le plus de crême, est celuy qui rend le plus de beurre, & qui fait les fromages les moins bons; au lieu que celuy qui n'en rend gueres & qui par consequent conserve sa graisse, est meilleur pour les fromages, que pour le beurre.

Ouy, la mere de famille doit observer, si sa servante à laquelle elle a donné la conduite du lait, a du panchant à la propreté, tant sur sa personne, qu'a l'égard des choses qui le regardent.

J'ay dit l'endroit où devoit être bâtie la laiterie, & tout ce qu'on devoit observer pour sa structure; l'exposition qu'il luy falloit donner, & enfin les degrez de fraicheur, & de chaleur qu'il étoit necessaire qu'elle eût. J'avertis à present qu'elle doit être tenüe fort nette, de-peur qu'il n'y reste quelque mauvaise odeur, qui ne manqueroit pas aussi-tôt de se communiquer aux fromages.

De la maniere de gouverner le lait pendant toute l'année.

Les soins qu'on doit apporter à gouverner le lait, seront toûjours conformes à chaque saison.

L'Eté.

Car en Eté le lait ne doit pas reposer plus d'un jour aprés qu'on l'a tiré de la Vache, dans l'apprehension qu'il y a que la chaleur ne le fasse tourner, & qu'il ne se gâte: c'est pour-lors aussi que le lait ne sçauroit être mis dans un lieu trop frais; car autrement il s'aigrit, & ne vaut plus rien.

L'Automne.

Pour l'Automne, cette saison pour son air temperé, n'expose point le lait à un si promt danger; c'est pourquoy l'on ne craint point de le laisser reposer plus long-tems qu'en Eté.

L'Hyver.

Des quatre Saisons, l'Hyver est celle qui donne le plus de peine à gouverner le lait: le froid le fait cailler bien-tôt, si l'on n'y prend garde; c'est pourquoy si la laiterie n'est pas assez chaude pour le défendre des fortes gelées, lors-qu'on prefagera qu'elles pourront être telles, on y mettra une poësle pleine de charbon embrasé; ou bien s'il y a peu de lait, & qu'il ne merite pas qu'on fasse cette dépense en charbon, on portera son lait ou dans le four lorsque le pain est tiré, ou proche le feu, afin que par le moyen de la chaleur, toute la crême monte dessus.

Le Printems.

Comme les froidures ne sont pas encore tout-à-fait passées, sur tout au commencement du Printems, on soignera encore de tenir chaudement le lait, non pas à la verité de même qu'en Hyver, mais plus qu'en Automne.

AVIS.

Dans l'Hyver que les Vaches ont peu de lait, soit à cause du froid, du défaut des pâturages, ou soit parce qu'elles sont ordinairement pleines en ce tems; la mere de famille pourra ordonner à ses servantes d'amasser trois ou quatre traites ensemble, pour ne point inutilement embarrasser des terrines, & sans qu'elles craigne que cela apporte aucun préjudice à son lait.

Qu'elle ait neanmoins pour maxime, de ne jamais mêler le lait qui viendra d'une Vache qui n'a fait Veau que depuis un mois, d'autant qu'il n'est propre ny à faire des fromages, ny à produire du beurre: elle s'en servira seulement pour en nourrir ses domestiques, en ne le leur donnant pas crud; l'experience nous ayant appris jusqu'icy, que pris de la sorte, il est dangereux & capable de causer des incommoditez.

Le lait ne sera pas plûtôt tiré de la Vache, qu'on le coulera dans les terrines à travers un linge bien blanc, pour en ôter toutes les saletez, puis on le laissera reposer.

De la connoissance du bon lait.

Le bon lait se reconnoît par sa blancheur, & par son odeur agreable; & le goût le fait distinguer du mauvais, lors-qu'en en prenant dans sa bouche, on sent une douceur d'un bon relief, & qu'on remarque que sa substance est un peu épaisse, lorsqu'étant mise sur l'ongle, elle ne coule pas comme de l'eau, mais y demeure attachée, & d'une maniere toute ronde.

De ce qu'il faut faire aprés que le lait est reposé.

Le lait gouverné jusqu'icy comme je viens de dire, & lors-que par rapport à chaque saison, on jugera qu'il sera tems de lever la crême; on prendra une grande cuilier bien nette, avec laquelle on s'acquitteta de ce soin, & cette crême sera mise dans un grand pot fort proprement preparé, jusqu'à l'heure que la mere de famille, ou les servantes qui auront soin du lait, jugeront à propos qu'il en faille faire du beurre.

De la maniere de faire le Beurre.

Je ne sçaurois trop icy recommander la propreté, & dûssent toutes les salopes s'élever contre moy, je diray qu'elles sont plus propres à nettoyer les étables qu'à gouverner du lait: ainsi que la mere de famille charge de ce soin les servantes qu'elle connoîtra avoir la propreté le plus en recommandation.

Si-tôt-qu'on veut faire le Beurre, on jette la crême dans une baratte qu'on a bien lavée avec de l'eau, puis on la bat jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que le Beurre s'épaississe.

Quelquefois auparavant que d'en venir là, il donne occasion à celle qui le bat de s'impatienter, & de jurer contre luy; joint à cela qu'il ne faut guere de chose pour brouiller la tête d'une femme: ainsi lors-que par son trop de lenteur à être fait, le Beurre oblige ce sexe à murmurer trop fortement, il se servira des moyens que voicy pour l'avancer.

Des moyens de faire promtement le Beurre.

Les trop grandes chaleurs empêchent quelquefois que le Beurre ne se prenne promtement; ce qui fait que pour l'obliger de se prendre plûtôt qu'il ne feroit, on se sert de ceux-cy.

Pre-

Prenez du lait tout chaud tiré de la Vache, avant qu'il ſoit refroidy, & en mettez dans la baratte une juſte quantité, & vôtre Beurre ſe prendra bien-tôt.

Ou bien ſi c'eſt en Hyver, approchez la baratte du feu, mais non pas ſi prés que le lait ſe puiſſe cuire; cela l'echaufera, & obligera le Beurre de ſe prendre dans peu.

D'autres jettent dans la baratte une piece d'argent pour hâter le Beurre, & d'autres marmotent des paroles qu'ils croyent contribuer beaucoup à faire bien-tôt prendre le Beurre. Pour moy quand je ſçaurois ces paroles, & que je les croirois avoir leur effet dans une pareille occaſion, je ne voudrois point m'en ſervir, n'étant que pure ſuperſtition.

Le Beurre étant fait, bien lavé, & accommodé comme il faut, on le ſerrera dans un lieu fort propre, & hors des inſultes des chats, & des autres animaux qui le peuvent gâter; juſqu'à ce qu'on le deſtine ou pour la proviſion de la maiſon, ou pour l'envoyer au marché.

Des differens Beurres.

Il y des Beurres de pluſieurs couleurs, & de pluſieurs faiſons: le jaune eſt le meilleur de tous, j'entens celuy qui a naturellement cette couleur; car pour celuy qu'on a teint avec des Barbotes, outre qu'il trompe la vûë, c'eſt que bien ſouvent il n'eſt point agréable au goût: ainſi j'avertis ceux qui achetent du Beurre, de ne s'en point rapporter tout-à-fait a la couleur, mais d'y goûter avant que d'en faire l'achat.

Ce n'eſt pas qu'il ne ſoit fort aiſé aux gens verſez dans ce négoce, de diſtinguer la couleur jaune naturelle du Beurre, d'avec celle qu'on luy a donnée avec ces Barbotes; celle-cy étant d'un jaûne bien plus foncé que l'autre.

Il en eſt encore d'un jaune pâle; celuy-là n'eſt pas mauvais, mais il ne vaut pas le prémier.

Pour celuy qui eſt de couleur blanche, il n'eſt ny ſi agréable au goût, ny ſi profitable que les precedens; provenant d'un lait qui n'a nulle graiſſe, & qui n'eſt bon qu'à faire de la ſoupe aux domeſtiques.

Le Beurre du mois de May eſt toûjours celuy qui a le plus de goût, & qu'on eſtime le plus; celuy d'Eté tient le ſecond rang, & les autres vont en ſuite.

On ſe ſert du lait de beurre, qu'on appelle battis en bien des endroits, on s'en ſert, dis-je, pour le commun.

Des Fromages.

Je ne pretens pas icy traiter de la maniere de faire toutes ſortes de Fromages, laiſſant à chaque païs ſa methode particuliere, & de plus on perdroit ſa peine & ſon tems quand on le voudroit; les pâturages ny la diverſité du lait, n'ayant pas partout les mêmes vertus.

Il n'eſt donc icy queſtion que de parler des Fromages communs, & qu'on fait pour être mangez fraîchement.

Je diray que pour les faire excellens, il faut non-ſeulement que le lait ſoit bon, mais auſſi que la preſure en ſoit bien accommodée.

De la Preſure.

Qui ne ſçaura pas ce que c'eſt que Preſure, ny la maniere de l'apprêter, n'a qu'à lire cet article, il s'y rendra ſçavant.

Prenez les caillettes d'un veau qui n'ait jamais pris autre nourriture que le lait pur, tirez-en de petits grumeaux de lait caillé que vous y trouverez, & ce

épluchérez bien, ôtant les poils que le veau a avalez en tetant ; lavez ces grumeaux dans l'eau fraîche à mesure que vous les manierez, & les mettez dans un linge bien blanc pour les essuyer un peu ; prenez aussi les caillettes, lavez-les de même, & les raclez fort nettes ; retournez-les pour y remettre dedans ces grumeaux, salez-les-y comme il faut, pendez le tout en l'air, & mettez dessous un petit pot pour en recueillir l'eau salée qui en tombera ; servez-vous-en pour faire prendre vôtre lait, cela fera merveille, & c'est cette eau qu'on appelle Presure.

Mais avant que d'en prendre, vous la laisserez ainsi assaisonner quelques jours, puis vous vous en servirez quand vous en aurez besoin.

Comme il faut se servir de la Presure.

Pour mettre cette Presure en pratique, on en prendra dans une cuilier qu'on délaye avec un peu de lait, puis qu'on jette dans celuy dont on veut se servir pour faire des Fromages.

Des bons Fromages.

Si l'on veut faire des Fromages qui soient bons, il faut prendre le lait tout chaud venant de la Vache, & le couler, puis aprés mettre de la Presure dedans, en remüant le lait quelque tems avec une grande cuilier.

Ce lait étant pris, on tire le caillé avec la cuilier à écremer, & on le met dans des écuisses, formes, ou chaserons qu'on appelle en ces païs, pour l'y laisser égouter son petit lait, d'où on le tire comme on veut qu'il soit, plus ou moins égouté.

Des Fromages communs.

Les Fromages qu'on appelle communs, sont ceux dans lesquels on met de la Presure aprés en avoir tiré toute la crême, & qu'on peut aussi nommer Fromages de ménage ; la coagulation de ce lait s'en fait plus facilement qu'à celuy des Fromages qui se forment avec le lait tout chaud, à cause du trop de graisse qu'il y a, ce qui les oblige à se répandre de tous côtez. Ces Fromages communs servent à la nourriture de la maison, ou pour les envoyer au marché, ou bien pour les saler, afin de les faire secher, & par ce moyen de les conserver pour l'Hyver.

De plusieurs manieres de coaguler le lait.

Outre la Presure cy-dessus, on peut encore, pour faire des Fromages, se servir de la graine de chardon-beny, ou de la fleur de chardon sauvage ; le jus de figuier quand on incise l'écorce de l'arbre encore verte, y réüssit tres-bien, de même que le gingembre, & les œufs de brochet.

REMARQUES.

J'ay déja dit qu'il n'y avoit rien qui voulût être tenu avec plus de propreté que le lait, & je le repete encore ; ainsi qu'il n'y ait point de servante qui s'avise jamais d'y toucher qu'elle n'ait auparavant bien lavé ses mains, & que tous les ustencles servans à la laiterie ne soient d'une netteté tres-grande, mais sur-tout.

Procul hinc procul este profanæ

Que nulle fille ne soit pas si hardie d'approcher du lait, lors-que la nature luy pousse au-dehors cette corruption dont l'évacuation est reglée ordinairement par les mois, & qu'accompagne toûjours un air si infecté, qu'il suffit qu'une femme ou une fille en

en cet état regarde du lait, pour faire qu'il ne ſe puiſſe point coaguler, & qu'il ſe tourne preſque en même-tems.

Des Fromages de garde.

Pour faire des Fromages de garde qui ſoient excellens, il faut lors-que le lait eſt encore chaud, y jetter de la Preſure délayée, & quand il eſt pris, le dreſſer dans des formes ou chaſerons; & lors-que ces Fromages ſeront bien égoutez, on les ſalera par deſſus, & on les laiſſera repoſer juſqu'au lendemain, afin qu'ils ſoient bien fermes; puis on les retournera pour les ſaler de l'autre côté, les laiſſant repoſer dans les chaſerons juſqu'à ce qu'ils ſoient durs; aprés on les mettra ſecher à l'air, dans une chaſiere pour les affermir, puis on les ſerrera juſqu'à ce qu'on veuille les faire affiner: & ſi le lait dont on voudroit faire ces Fromages étoit froid, on le mettroit ſur la cendre chaude, pour y obſerver aprés ce qui vient d'être dit.

Des Fromages communs & de garde.

Au lieu que pour faire les Fromages cy-deſſus, on prend le lait ſans en ôter la crême, on ne dreſſe ceux-cy qu'aprés avoir été écrémez, pratiquant au reſte pour les rendre parfaits, tout ce que j'ay enſeigné qu'il falloit faire pour ces prémiers.

De la maniere d'affiner les Fromages.

Lors-qu'on juge que les Fromages ſont aſſez ſecs, on les enferme dans un endroit, d'où les animaux qui leur ſont nuiſibles ne peuvent point approcher, juſqu'à ce qu'on veuille les affiner.

L'invention la meilleure que je trouve pour y réüſſir, eſt de les tremper dans de l'eau ſalée, & de les enveloper dans des feuilles d'orme, ou d'ortie, & les mettre dans quelque vaiſſeau, afin qu'ils ſe communiquent leur humidité.

AUTRE.

Entourez vos Fromages de foarre d'avoine, & les mettez dans des armoires à la cave, ſur des tablettes, ſans qu'il ſe touchent; vous en aurez de la ſatisfaction.

Des Fromages prompts à manger.

Quelquefois une occaſion ſurvient qu'on n'a point de Fromage pour ſervir à ſes amis, & qu'on ſouhaiteroit bien en avoir; il ne ſera pas difficile de ſe contenter là-deſſus, du jour au lendemain vous êtes pleinement ſatisfait, ſi vous faites ce que je vas dire.

Prenez à midy la crême du lait qui a été tiré le matin, avec autant de lait tiré tout chaud; mêlez-les enſemble, & mettez-y un peu de preſure, que vous delayerez avec de l'eau ſalée: jettez-la dans ce lait, & remuez le tout enſemble, & le laiſſez repoſer une heure: aprés cela mettez le dans les formes, & ne le gardez que vingt-quatre heures pour le bien faire cailler: on peut dire que vous ferez un excellent Fromage, & digne d'être preſenté à une compagnie.

Le Printems eſt la ſaiſon la plus propre pour faire ces ſortes de Fromages.

OBSERVATION.

Il y a des Vaches qui donnent du lait ſi gras, qu'on ne peut preſque en faire des Fromages ſans qu'on l'écrême un peu; & il eſt facile de connoître ce lait aux ſi-

gnes qu'il en donne, & d'abord qu'on s'en ſera apperçû, on ſe mettra en devoir d'en oter de la crême avec la cuiller du pot, aprés cela les Fromages ſe formeront tres-bien.

CHAPITRE XVIII.

Des Bêtes à laine.

DE tous les profits qu'on tire dans une maiſon de Campagne de la nourriture des Beſtiaux, l'on m'avoüera qu'il n'y en a point de plus grand que celuy que nous donnent les Bêtes à laine: il eſt vray qu'elles demandent de nous de grands ſoins; elles ſçavent bien auſſi nous en dédommager par les revenus qu'elles nous rendent tous les ans; & l'on peut dire que c'eſt de cette nourriture que dépend la richeſſe d'un Pere de famille, c'eſt ce qui doit l'obliger à veiller à ce qu'elles ſoient ſoigneuſement gouvernées.

Hæc quoque non cura nobis leviore tuenda,
Nec minor uſus erit. Virg. Georg.

Et l'abondance que ce Beſtial apporte à la maiſon eſt ſi aparente, qu'il faudroit ne point avoir de ſens commun pour la révoquer en doute.

Denſior hinc ſoboles, hinc largi copia lactis.

Le froid eſt leur ennemi mortel; les Brebis craignent la neige & les frimats, ce vont il eſt aiſé de les garantir en leur portant à manger dans leur étable, & en les y tenant renfermées chaudement.

Ergo omni ſtudio glaciem, ventoſque nivales,
Quo minus eſt illis curæ mortalis egeſtas,
Avertes, victumque feres, & virgea lætus
Pabula; nec tota claudes fœnilia brumâ.

Elles auront pour les loger une Bergerie telle que j'ay dit qu'elle devoit être. Voyez le ſecond chapitre page 5.

On ne les menera point aux champs en Hyver, qu'on ne voye que le tems ſoit beau, c'eſt à dire qu'il ne faſſe du Soleil; & ce ſoin qu'on prend pour-lors, eſt plûtôt pour les deſennuyer, & leur ouvrir l'appetit en les promenant, que pour leur faire amaſſer de la nourriture, qui pour-lors eſt fort rare dans la Campagne; & comme une partie du fruit qu'on tire de ce Beſtial dépend de celuy qui les conduit, j'ay crû qu'il étoit néceſſaire de faire icy une peinture des qualitez dont un Berger doit être revétu, afin qu'outre les ſoins qu'en prendra le Pere de famille, ces animaux ne viennent point à tromper ſon attente, manque d'une perſonne qui ſçache les conduire comme il faut.

Du Berger.

Un bon Berger doit aimer ſon troupeau, & par cette raiſon il ne doit point le traiter rudement; ce Beſtial fait de la peine à conduire, c'eſt pourquoy il eſt de néceſſité qu'il ſoit d'un temperament robuſte; il ſera ſoigneux de faire ſouvent la revûë de ſes moutons, afin qu'en en ſçachant le compte, il voye s'il n'y en a point quelqu'un d'égaré.

Il ſera fidelle; & pour réjoüir ſes troupeaux, il ne dédaignera point ſur quelque inſtrument champêtre, de faire retentir les vallons de quelque chanſon agréable, veillant ſur tout avec les chiens que le loup ne vienne point les luy ravir.

Du

Du tems de mener paître les Brebis.

Le Berger ſçaura que pendant l'Hyver, le Printems, & une partie de l'Automne, les brebis ne vont qu'une fois aux champs, encore faut-il attendre que le grand jour ait abatu la gelée de deſſus les herbes : ce qui eſt fort dangereux de les rendre pelantes, & de leur cauſer le flux de ventre. En Eté qu'elles vont deux fois aux champs, ce n'eſt pas de même ; car le Berger doit les mener paître dés la pointe du jour, que l'herbe eſt encore toute couverte de roſée, & que la fraîcheur les invite à brouter l'herbe avec plus de plaiſir.

At vero Zephyris cum læta vocantibus æſtas
In ſaltus utrumque gregem, atque in paſcua mittes :
Luciferi primo cum ſidere frigida rura
Carpamus, dùm mane novum, dùm gramina canent ;
Et ros in tenera pecori gratiſſimus herba.

Du tems de les abreuver.

Quatre heures de tems ſuffiront pour leur laiſſer prendre autant de nourriture qu'il leur en faut ; aprés quoy il aura ſoin de les mener boire le long de quelque ruiſſeau, ou ſur le bord de quelque riviere, ou proche d'autres eaux qui ne ſoient point corrompües ; deux fois en Eté, & une fois en Hyver, lors-que le Soleil eſt couché.

Inde, ubi quarta ſitim cœli collegerit hora,
Et cantu querulæ rumpent arbuſta cicadæ :
Ad puteos, aut alta greges ad ſtagna jubeto
Currentem ilignis potare canalibus undam.

Ce Berger aprés ce ſoin, reconduira les troupeaux dans la Bergerie, pour les y tenir renfermez juſqu'à trois heures aprés midy, qu'il les en ſortira pour les conduire aux champs pour la ſeconde fois, dans un autre endroit que celuy où il les aura menez le matin, le changement de pâturage les excitant à manger.

OBSERVATIONS.

Le naturel des Brebis, eſt de ſe trouver fort incommodées des trop grandes chaleurs ; c'eſt ce qui fait que nous les voyons baiſſer la tête pendant ce tems, ſe mettre toutes en un monceau, ſans ſonger à brouter l'herbe : cela leur arrive lors-qu'on n'a pas la précaution pendant les chaleurs de les conduire dans des lieux qui les en puiſſent garentir par leur ombrage.

L'on obſervera ſur-tout pendant la Canicule, de les conduire le matin aux champs du côté du Couchant, & l'aprés midy du côté du Levant.

Il eſt de la derniere importance qu'un Berger ſçache diſtinguer les bons pâturages d'avec les mauvais ; afin d'éviter par là les inconveniens qui en arriveroient à ſon troupeau.

Tout pâturage de marais ne vaut rien, non plus que les herbes ſur leſquelles l'eau auroit croupi, ou qui auroient été batues de quelque orage ; cette nourriture les gâte, & les fait mourir en peu de tems.

Un Berger n'oubliera point d'avoir de bons chiens, pour empêcher que les loups ne détruiſent ſes troupeaux.

Nec tibi cura canum fuerit poſtrema.
——————Nunquam cuſtodibus illis,
Nocturnum ſtabulis furem, incurſuſque luporum
Hortebis.

Il remarquera encore les endroits où il y aura des chardons, ou des épines, pour leur faire éviter ce pâcage, comme un aliment dangereux de leur donner la galle, & de gâter leur laine.

Aux lieux où l'on fait parquer les Moutons, le Berger aura soin en Eté de renfermer son Parc de bonnes claies, & d'y placer ses chiens aux quatre coins, choisissant le milieu pour y poser sa cabanne.

Des signes d'une bonne Brebis.

Comme le profit qu'on tire d'un troupeau, ne dépend que de la bonté des Brebis qui le composent; il est donc nécessaire de sçavoir quels sont les signes qui nous les peuvent faire connoître pour telles, soit qu'on les achete, ou soit qu'on les veuille choisir dans son troupeau pour n'en conserver que des meilleures.

Une Brebis pour être bonne doit avoir le corps grand, les yeux de même, fort éveillez & non troublez; sa queüe & ses jambes seront longues, son dos paroîtra couvert de beaucoup de laine, qui pour marquer le bon temperament d'une Brebis, doit être longue, déliée, luisante, d'une couleur blanche, & jamais grise.

La Brebis de l'âge de deux ans est bonne a garder pour en esperer du profit, & l'on rejettera comme sterile celle qui aura plus de quatre ans.

De la maniere de connoître l'âge des Brebis.

Pour parvenir à cette connoissance, il faut avoir vû souvent des dents de Brebis, afin que depuis leur naissance jusqu'à quatre ans, on puisse sçavoir leur grandeur ordinaire; car pendant ce tems-là elles s'entretiennent toûjours également sans se diminuer; mais lors-qu'elles ont atteint leur troisiéme année, ce n'est plus de même, leurs dents ne paroissent plus égales, les unes étant plus courtes que les autres, & se faisant voir comme usées.

Cet âge se reconnoît encore aux cornes des Béliers, en remarquant qu'autant qu'il y a d'anneaux dans leur extrémité, autant ont-ils d'années

Du Belier.

Comme ce n'est rien que la Brebis pour le profit qu'on en espere, sans l'accouplement du Belier, il n'est pas moins d'importance de sçavoir connoître un bon Belier, que de sçavoir choisir une Brebis.

Les marques d'un Belier tel qu'on doit le souhaiter, est d'avoir le corps élevé, le ventre grand, la queüe longue, & la laine épaisse, le front large, les yeux noirs & hardis, les testicules gros; qu'il soit large de rable, & d'une couleur toute pareille; que les oreilles soient grandes, & couvertes de laines; que les cornes retortillent plûtôt que d'être droites: on prefere toûjours ceux qui en ont à ceux qui n'en ont point, à cause que le Belier qui a des cornes, est plus ardent aprés la Brebis, que celuy à qui la nature n'en a point donné; & cette ardeur est cause que la femelle en est aussi plus en chaleur, ce qui l'oblige à retenir plûtôt. Cinquante Brebis suffiront pour un Belier.

De l'âge auquel on doit faire saillir les Brebis.

Il ne faut pas quelquefois s'étonner, si quelque soin qu'on prenne aprés des Brebis, elles ne deviennent point grosses. *In promptu causa est.* C'est qu'on leur permet de s'accoupler trop-tôt avec le Belier; leurs forces n'étant pas encore pour-lors en état de resister à l'alteration des parties interieures, que leur cause l'agneau qu'elles portent, ny de supporter le travail qu'elles ont lors-qu'elles le mettent au jour.

Ainsi

Ainſi le Belier ne ſaillira point les Brebis avant qu'il ait trois ans; ny les Brebis ne doivent point avoir le Belier qu'elles ne ſoient dans leur troiſiéme année. Si l'on obſerve cette methode, on ſera aſſure d'avoir de bonnes & de belles bêtes à laine.

Du tems d'accoupler les Brebis.

Les ſentimens ſont partagez ſur cet article; les uns veulent que ce ſoit environ la my-Juillet, afin, diſent-ils, que devant porter cinq mois, elles faſſent leurs agneaux au mois de Decembre; ne faiſant cette obſervation ſeulement qu'à l'égard des Brebis qui ne donnent qu'une fois des agneaux dans une année: mais pour celles qu'on veut accoupler deux fois en un an, qu'on doit s'y prendre dés le mois d'Avril, pour avoir les premiers agneaux en Octobre; & les faire faillir encore dans ce même mois d'Octobre, afin qu'elles en produiſent au mois de Février. Voilà de belles remarques aſſurément, que certains Auteurs ont bien pris plaiſir à écrire, & que je trouve en verité bien mal fondées.

REFUTATION.

Sauf le reſpect que je dois à ces Meſſieurs, ils veulent bien que je leur diſe qu'ils ſe trompent dans leurs ſentimens.

Premierement, en les perſuadant que ſi l'on accouploit les Brebis au mois de Juillet, pour avoir des agneaux en Decembre, la maxime en ſeroit tres-mauvaiſe: en ce que l'agneau, qui eſt extrémement ſuſceptible de froid, venant au monde au commencement de l'Hyver, ſeroit toûjours en danger de mourir; ou s'il s'echapoit des grands froids, ce qui ne ſe pourroit pas faire ſans y apporter beaucoup de ſoins, il ne deviendroit jamais que d'une eſpece de Brebis tres-mince. La raiſon déja s'explique aſſez d'elle-même ſur cet article; voyons l'autre.

Pour les Brebis auſquelles ils veulent, diſent-ils, faire produire deux agneaux en un an, il leur faut donner le Belier au mois d'Avril pour la premiere fois, & pour la ſeconde au mois d'Octobre: voila propoſer un gain tout clair à ceux qui nourriſſent des Bêtes à laine, & je ne fais point de doute qu'ils ne preferent de les faire porter deux fois l'année, à leur donner le Belier une ſeule fois.

Mais ces Meſſieurs répondent-ils en cela de la nature des Brebis? puiſque nous voyons dans un troupeau de deux ou trois cens, qu'à peine s'y en trouve-t-il deux à qui cette envie d'avoir le mâle prenne deux fois, quoy que le Belier ne les quitte point: apparemment qu'ils ont oublié de tranſcrire quelque ingredient pour leur faire avaler, & qui ait la vertu de les mettre en amour deux fois en un an; autrement ils doivent à preſent être convaincus qu'ils n'ont donné cette maxime que pour leurrer ceux qui ſeroient aſſez ſimples de donner dedans

Ouy, je le dis net, l'une ny l'autre de ces maximes ne valent rien; en voicy une qui eſt meilleure par toutes ſortes de raiſons.

Le vray tems de donner le Belier aux Brebis, eſt le mois de Septembre, afin qu'elles mettent leurs agneaux au monde ſur la fin du mois de Février, qui eſt la ſaiſon où les plus grands froids doivent être paſſez, & où les Brebis commencent à trouver quelque choſe; ce qui les entretient ſuffiſamment de lait pour nourrir leurs petits, avec le foin que pour-lors on leur doit donner dans la Bergerie.

Et l'on juge ce tems ſi propre pour cet accouplement, que crainte que les Béliers ne couvrent plûtôt les Brebis, on n'en laiſſe aucun dans le troupeau ſi-tôt que les Brebis ſont pleines; on ſe défait de tous, & l'on n'en ſouffre point dans tout autre tems que dans le mois de Septembre, où l'on en achete autant qu'on en a beſoin, de la taille & de la couleur dont j'ay dit qu'il devoient être pour être bons.

Qu'on ſuive cette methode, c'eſt la meilleure pour avoir de beaux Moutons & des

Brebis d'une belle race; puiſque les agneaux qui naiſſent pour-lors n'ont que du beau tems à eſperer, & croiſſent merveilleuſement bien.

Des ſoins dont la Brebis a beſoin lorſqu'elle fait agneau.

Tous ceux qui ſont bien amoureux de leurs Brebis, n'oublient rien des ſoins qu'ils doivent leur apporter lors-qu'elles en ont beſoin; & ſur tout dans le tems qu'ils jugent qu'elles ſont prêtes de faire agneau, leur vigilance ne s'y endort point, & il y a fort peu d'agneaux à la naiſſance deſquels il ne ſoignent d'y tenir du monde preſent, ou d'y aſſiſter eux-mêmes, ſi ce n'eſt la nuit que ces agneaux viennent au monde.

Car on ſçaura que (ſans comparaiſon) une Brebis en faiſant un agneau travaille autant qu'une femme qui donne l'être à un enfant.

L'agneau quelquefois vient de travers, ou les pieds devant; & c'eſt pour-lors que la mere a beſoin de ſecours: c'eſt pour-lors auſſi que ſi on le luy refuſe, ſon fruit court grand riſque d'en mourir, & elle d'en tomber dans une langueur capable de la reduire en pareil état.

C'eſt pourquoy, lors-que la nature d'elle-même n'eſt pas aſſez forte ny aſſez ingenieuſe pour faire auprés de ces Brebis l'office de ſage-femme, il faut que le Berger, ou quelqu'autre deſtiné à la garde du troupeau, aide à la mere à mettre ſon fruit dehors; & s'il dédaigne de le faire, l'on peut dire avec raiſon que ce troupeau luy eſt fort indifferent.

De ce qu'il faut faire aprés que l'agneau eſt né.

L'agneau étant né, on le levera d'abord, pour le faire tenir ſur ſes jambes; & avant que de l'approcher de la mere pour l'accoûtumer à teter, on tire à-bas le premier lait de la mere, comme une choſe fort mauvaiſe à l'agneau; & ce que n'obſervent point ceux qui ne ſçavent pas ce que c'eſt que de gouverner des Brebis; on ne manquera point d'enfermer la Brebis deux jours avec ſon agneau, afin de le tenir chaudement, & qu'il apprenne à la connoître.

Incipe, parve, tuo balatu noſcere matrem.

Toutes les Brebis qui auront fait agneau ſeront enfermées, & nourries pendant quatre jours avec de bon foin & du ſon, & ſeront abreuvées d'eau qu'on aura blanchie avec un peu de farine de millet.

La litiere ne luy manquera pas, & tous ces ſoins s'obſerveront dans l'endroit de la Bergerie, que nous avons deſtiné pour y mettre les agneaux ſeparément d'avec leurs meres.

Si-tot que l'agneau commencera de connoître ſa mere, on pourra la laiſſer aller aux champs avec les autres, tandis que ſon petit ſera tenu bien chaudement, ſans ſortir de la Bergerie, où ayant pris un peu de forces, on le voit bondir, & demander pour ainſi dire par là, qu'on luy donne un peu plus de liberté; ce qu'on peut luy accorder, en le mettant hors ſoir & matin, pour teter ſa mere avant que d'aller aux champs, & aprés qu'elle en eſt de retour.

Et enfin lors-que l'agneau ſera aſſez fort pour manger du foin, on luy en donnera tandis-que ſa mere ſera aux champs pour l'amuſer, & l'empêcher de beéler.

Tous les agneaux ſeront renfermez enſemble dans un lieu de la Bergerie, ſeparé de leurs meres par des clayes faites exprés; & ce lieu ſera un peu obſcur, & garni de bonne & de fraîche litiere.

REMARQUES.

La mere de famille apres avoir examiné elle-même tous les agneaux, elle en envoye-

voyera à la Boucherie les plus foibles, & gardera les plus forts pour multiplier son troupeau.

On ne tardera point à conduire les agneaux aux champs qu'à la fin du mois de Mars, & ils demeureront par conséquent depuis qu'ils sont nés dans les étables jusqu'à ce tems-là.

Le mois d'Avril étant venu, on ne fera point de difficulté d'envoyer les agneaux aux champs avec leurs meres; & sur la fin de ce mois est la saison de les sevrer.

Du tems de châtrer les agneaux.

On ne doit point châtrer les agneaux qu'ils n'ayent cinq à six mois, & lors-qu'on leur aura fait cette operation, on leur donnera du foin haché, mêlé avec du son, pour les rétablir, & leur faire revenir l'appetit que la douleur de l'incision leur aura ôté. Cette operation est nécessaire, car si l'on ne châtroit pas les agneaux il arriveroit qu'ils deviendroient tout autant de Beliers qu'il y en auroit; ce qui causeroit du desordre parmy le troupeau, à cause que venant à tout moment à s'entrebattre, sur tout lors-que les Brebis seroient en chaleur, ils se detruiroient les uns & les autres, ou ne croîtroient que tres-mediocrement.

D'ailleurs, c'est que la chair d'un Belier n'est jamais si delicate ny si grasse que celle d'un Mouton, à cause que cet amour qu'ils ont pour les Brebis, ne les quittant point, consume en eux la meilleure partie de la nourriture qu'ils prennent, & les rend tres-desagreables au goût, puisqu'on voit même tous les jours, que lors-qu'on veut se défaire d'un Belier pour être tüé, on le fait tourner trois mois auparavant que de le vendre.

Des soins du Berger à l'égard de la Bergerie.

De la négligence du Berger envers sa Bergerie, naissent aux Brebis beaucoup d'inconveniens; ainsi pour empêcher qu'on ne luy impute point ce défaut, il est de sa prudence, & de son honneur de les prévenir par des soins dont il ne peut legitimement se dispenser.

Prémierement, il aura pour maxime contraire à bien des gens, de ne jamais curer sa Bergerie qu'une fois l'année, au mois de Juillet aux Païs où l'on parque, ou à la fin du mois d'Aoust dans ceux où cette methode ne se pratique pas; & non point dans toute autre saison, à cause que leur fiente leur sert de chaleur.

Secondement, il aura soin d'amasser des cheveux de femme, ou de la corne de cerf, ou des ongles de chevres, pour en parfumer sa Bergerie, & en chasser par ce moyen les serpens, & les autres animaux qui ne peuvent que nuire aux Brebis.

De la saison de tondre les Brebis.

La laine n'est pas le moindre profit qu'on tire des Brebis ny des Moutons; on peut dire que c'est de l'argent frais: & le tems le plus propre à les dépoüiller de leur toison, est la fin du mois de May, que l'air est temperé, & non jamais en Eté, ny lors-qu'il fait froid: ce n'est pas qu'à l'égard du chaud, il n'y auroit rien à craindre, mais c'est que si l'on attend plus tard à tondre les Brebis, elles n'auroient pas assez de tems pour se revétir avant l'Hyver; au lieu que si on les tondoit plûtôt, le froid qui est leur mortel ennemi, seroit en danger de les faire mourir; & si on tond plus tard les agneaux, c'est qu'on ne peut le faire plûtot à cause de leur trop tendre jeunesse, qui ne permet pas que leur laine soit en état d'être tondüe en ce tems-là; ce qui est cause qu'on ne fait sur eux cette operation qu'environ la my-Juillet.

Avant

Avant que de tondre la laine, on a ſoin de mener les Brebis le long de quelque riviere, ou de quelque ruiſſeau, pour les y bien laver, & non jamais dans des mares, l'eau n'en étant point aſſez claire.

Les Brebis étant bien lavées la veille qu'on les devra tondre; ſi elles ne parquent point, on aura ſoin au retour des champs de leur tenir prête une belle & bonne litiere toute fraîche, crainte qu'elles ne ſouillent leur laine parmy leur fiente lors-qu'on les aura renfermées dans leur Bergerie.

Le lendemain que leur laine eſt ſeche, on commencera à les tondre depuis huit heures du matin juſqu'à trois heures aprés midy qu'il faut que les Brebis retournent aux champs, & j'entens qu'à huit heures que je dis qu'on commencera de les tondre, le Berger les ait déja ramenées des pâturages; & au cas, avant que d'y aller pour la ſeconde fois, qu'on n'ait pas achevé de les tondre toutes, on remettra cet ouvrage au jour ſuivant.

Aprés que les Brebis ſont tondües, on previent de certaines incommoditez qui leur peuvent arriver, en paſſant la peau avec la main toute ſeche; ou bien on les fortifie en les frotant d'une liqueur faite de vin, & d'huile de noix: & s'il arrive qu'en leur tondant leur laine, on leur ait fait quelques écorchures, on mêlera dans cette liqueur du ſain fondu, ou de la cire: cet onguent les guerit de la galle, & fait que la laine en revient plus douce & plus longue.

Des Maladies des Brebis.

Les Brebis ont leurs maladies auſſi-bien que les autres animaux, & dont elles mourroient ſi l'on n'y remédioit.

Morborum quoque te cauſas, & ſigna docebo.

Elles leur viennent ou pour avoir été mal gouvernées, ou des temperamens de l'air qui leur ſont contraires.

De la rogne.

La rogne eſt une maladie, dont elles ſont attaquées:

Turpis oves tentat ſcabies.

& elle ne leur arrive que par des pluyes froides qui les morfondent, ou par un trop grand chaud qui les frape lors-qu'elles ſont tondües, & qui les met toutes en ſueur; ou bien lors-que les mouches les tourmentent trop.

——— Ubi frigidus imber
Altius ad vivum perſedit; & horrida cano
Bruma gelu: vel cum tonſis illotus adhæſit
Sudor, & hirſuti ſecuerunt corpora vepres.

Pour commencer à guerir cette infirmité, au cas qu'elle ſurvienne en Eté, on mene toutes les Brebis qui en ſont atteintes le long d'une riviere, ou d'un ruiſſeau, dans lequel on les lave, aprés cela on les frote d'un onguent dont voicy la compoſition.

Onguent pour la rogne des Brebis.

Prenez de la poudre de ſoulfre, de la racine de ſoûchet, autant d'un que d'autre; joignez-y du vif-argent; mélez-les dans de la cire & de la poix de Bourgogne, que vous aurez fait fondre: le tout incorporé, à la reſerve du vif-argent, avec égale doſe, frotez-en les Brebis rogneuſes pendant trois ſoirs tout de ſuite; elles gueriront, en les plongeant encore aprés dans le même ruiſſeau où elles auront été lavées.

Dul-

Dulcibus idcirco fluviis pecus omne magistri
Perfundunt; udisque aries in gurgite villis
Mersatur, missusque secundo defluit amni.
Aut tonsum tristi contingunt corpus amurca,
Et spumas miscent argenti, vivaque sulphura,
Idæasque picis, & pingues unguine ceras.

Si cet inconvenient les attaque pendant le froid, on ne les lavera pas comme je viens de dire cy-dessus, mais on se contentera de les froter de cet onguent, pour aprés les laver avec de l'eau de lessive, & en suite avec de l'eau claire, & les tenant pour-lors fort chaudement, & dans un lieu separé des autres Brebis, à cause qu'elles leur communiqueroient ce mal.

Qu'on ne neglige point d'y apporter du remède; & si l'on pouvoit avec le fer couper la racine des maux qui leur surviennent, ce seroit bien plûtôt fait; car le mal augmente bien souvent en le voulant guerir, tandis qu'on le néglige dans son origine, ou qu'un Berger ne daigne pas d'y apporter ses soins.

Non tamen ulla magis præsens fortuna laborum est,
Quam si quis ferro potuit rescindere summum
Ulceris os. alitur vitium, vivitque tegendo,
Dum medicas adhibere manus ad vulnera Pastor
Abnegat, & meliora deos sedet omnia poscens.

De la Fiévre.

Les Brebis sont aussi fort sujetes à la fiévre, ce qui les dessèche entierement, & les rend dangereusement malades.

Quin etiam ima dolor balantum lapsus ad ossa
Cum furit, atque artus depascitur arida febris.

Le remède qu'il y faut apporter, est d'éteindre d'abord cette ardeur qui les tient, en les saignant entre les deux cornes du pied.

Profuit incensos æstus avertere, & inter
Ima ferire pedis salientem sanguine venam.

On se donnera bien de garde, tandis qu'elles ont la fiévre, de leur donner à boire de plus de deux jours aprés, ensuite dequoy on ne leur en donnera encore que peu.

Quelques uns tiennent que du Bouillon de vin & d'eau dans lequel aura cuit un estomach de Belier, donné à boire à une Brebis atteinte de la fievre, a beaucoup d'efficace: je m'en rapporte à eux, on peut l'experimenter.

Des signes qui nous donnent à connoître qu'une Brebis a la fiévre.

On reconnoît qu'une Brebis a la fiévre lors-qu'on la voit souvent chercher le frais, & ne brouter qu'avec nonchalance l'extremité des herbes; ou bien lors-qu'elle ne marche qu'à peine, & qu'elle se laisse tomber au milieu du champ en y paissant l'herbe, & se retire seule fort tard des pâturages.

Quum procul aut molli succedere sæpius umbræ
Videris, aut summas carpentem ignaviter herbas,
Extremamque sequi, aut medio procumbere campo
Pascentem, & serâ solam decedere nocti.

Des Poux.

Si les poux ne ſont pas une maladie dangereuſe pour les Brebis, on peut dire que c'eſt une vermine qui leur eſt beaucoup incommode, qui les deſſeche, & les empêche de profiter; on ſe ſert pour les détruire de l'onguent fait pour la rogne, & de l'eau de leſſive, aprés quoy on les lave dans de l'eau nette.

De la Toux.

C'eſt pour l'ordinaire au Printems que les Brebis ſont incommodées de la toux; & ſi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut leur faire tiédir du vin blanc avec un peu d'huile d'amande douce, & leur faire avaler, & leur donner à manger du pas d'aſne: il ſera bon auſſi de leur froter les nazeaux de la liqueur cy-deſſus; ces remédes auront leur effet.

De l'Enflure.

L'Enflure eſt cauſée aux Brebis pour avoir mangé des herbes, qui leur ſont contraires, ou pour en avoir pris que des bêtes venimeuſes auroient infectées; elles en creveroient ſans doute, ſi l'on négligeoit de les ſecourir: cette enflure ſe remarque aiſément, & l'on reconnoît qu'elle eſt dangereuſe lors-qu'on leur voit la bouche baveuſe, & que cette mauvaiſe humeur exhale par ſa bouche une mauvaiſe odeur.

Pour guerir les Brebis de ce mal, on les ſaigne d'abord ſous la queüe, en la partie qui eſt proche les feſſes; aprés quoy on leur donne à boire de l'urine d'homme.

De la difficulté de reſpirer.

La difficulté de reſpirer ne provient que d'une trop grande abondance de ſang; & lorſque les Brebis tombent dans cet inconvenient, on leur coupe le bout des oreilles, & cette operation fait merveilles.

De la Morve.

Je diray ſeulement en parlant des Brebis morveuſes, que ſi-tôt qu'on s'en apperçoit, le plus ſûr expedient eſt de les jetter au plûtôt aux chiens, crainte qu'elles n'infectent les autres; il n'y a point de reméde à ce mal, & ce n'eſt qu'un poiſon capable de perdre en peu de tems tout un troupeau, ſi l'on neglige à s'en purger.

Il y en a qui ſi-tôt qu'une Brebis a la morve, la mettent ſeparément des autres, & la traitent ainſi.

Ils broyent de l'ail, & de la ſauge franche, & en font un breuvage avec du fort vinaigre qu'ils luy font avaler, & la jettent au pâturage: je paſſe ce reméde, mais auſſi, ſi dans trois jours la Brebis ne guerit pas, c'eſt une marque que la morve eſt formée, & qu'il n'y a plus rien à faire.

Des Cloux.

On guerit les cloux, ou furoncles autrement dits, qui viennent aux Brebis, avec un cataplaſme fait d'alun & de ſoulfre diſſous dans du fort vinaigre, & appliqué ſur ce mal.

De l'étourdiſſement.

Cette maladie eſt dangereuſe, & fort difficile à guerir, & ce ne ſont que les trop grandes chaleurs qui la cauſent aux Brebis, ſur tout pendant la Canicule: d'abord qu'elles en ſont frapées, on s'apperçoit qu'elles ne font que tourner, & ſauter ſans aucun ſujet, & elles bronchent à tout moment; & ſi on leur touche le front, ou les pieds, on y ſent une chaleur extrême.

Pour reméde à cela, on n'en ſçait point d'autre que de les ſaigner à la temple

en petite quantité, ou bien à la veine qui eſt ſur le nez; d'abord la bête s'évanoüit: ce peut être une bonne marque, & pour-lors tant mieux; ce peut-être auſſi pour n'en relever jamais: on n'y ſçauroit que faire, car dans cet étourdiſſement la Brebis qu'on traite, peut ou ne peut pas en revenir, cela eſt incertain; enfin on n'a rien à ſe reprocher quand on a apporté tous ſes ſoins à vouloir guerir un animal ſur lequel le mal a eu plus d'empire que le remede.

Des Brebis boiteuſes.

Il arrive tous les jours que les Brebis boitent; ou cela leur vient de laſſitude, ou d'avoir eu les ongles amolies pour avoir demeuré trop long-tems dans leur fiente.

Si c'eſt de laſſitude, comme pour avoir long-tems marché, on ne les menera point aux champs avec les autres, mais on les jettera en quelque endroit peu éloigné de la maiſon, & où il y aura de l'herbe; puis le ſoir lors-qu'on les renfermera dans la Bergerie, on leur frotera deux ou trois fois les jambes de ſain-doux bouilli dans du vin blanc; ce reméde eſt fort ſouverain.

Et ſi c'eſt pour avoir les ongles trop amolies, coupez-luy l'extremité de celuy qui eſt gâté, mettez deſſus de la chaux vive, enveloppez-le d'un linge, & laiſſez-l'y un jour ſeulement; aprés quoy vous y mettrez du vert-de-gris, & continüerez ainſi juſqu'à ce que vous voyez que cet ongle n'ait plus beſoin de ces remédes.

De l'Abſcés.

Quelquefois il ſurvient un Abſcés aux Brebis, qu'il eſt aiſé de remarquer à la tumeur qu'il pouſſe au-dehors; & en quelque-endroit du corps que cette tumeur puiſſe paroître, il faut toûjours l'ouvrir pour en faire ſortir toute la corruption qui y eſt, & inſtiller dans la playe de la poix fonduë, avec du ſel brûlé & mis en poudre.

De la Peſte.

La Peſte eſt une maladie où il n'y a point de reméde, mais qu'on peut prévenir à l'égard des Brebis qui y ſont fort ſujetes: ce mal leur arrive ou en Eté, ou en Hyver; & pour les en garentir, on a ſoin, au commencement du Printems, & de l'Automne, de leur faire boire pendant quinze jours tous les matins auparavant que d'aller aux champs, un breuvage fait d'eau, dans laquelle ont trempé de la ſauge, & du Marrubium.

Marrubium.

Le Marrubium eſt une herbe qui vient ordinairement aux mazures des vieux bâtimens; elle eſt connüe de trop de gens pour s'amuſer d'en faire la peinture.

Autre preſervatif.

Pour empêcher que les Brebis ne ſoient attaquées de la Peſte, on prend de l'encens ou des herbes odoriferantes, avec leſquelles on parfume leur étable, & leurs mangeoires; & on leur donne à manger parmy leur nourriture ordinaire, du millet commun, & du pouliot ſauvage.

Mais lors-que par malheur les Brebis viennent à être attaquées de cette contagion, il faut d'abord les ôter d'avec les autres, & tenter ſi les remédes que voicy réüſſiront, car je n'en répons pas tout-à-fait.

On continuera toûjours de leur donner le breuvage dont je viens de parler, auquel on joindra du vin & de l'eau, dans quoy l'on mettra diſſoudre du ſoulfre & du ſel, trois fois autant, qu'on leur fera avaler tous les jours; & ſi cette medecine réüſſit, à la bonne heure.

Des maladies des agneaux.

Les agneaux, à cauſe de leur tendre jeuneſſe, ont leurs maladies particulieres, mais elles ſont en petit nombre.

De la fiévre.

Du moment qu'on reconnoît qu'ils ſont atteints de quelque infirmité, il faut d'abord commencer de les ôter d'auprés de leurs meres; les ſignes qu'ils en donnent ne different en rien de ceux par leſquels les Brebis nous font connoître qu'elles ſont malades: il n'y a que la difference de leur donner les remédes qu'il y a à obſerver; ainſi, lors-que la fiévre tourmente les agneaux, on prendra du lait de leurs meres, avec autant d'eau de pluye qu'on leur fera boire.

De la gratelle.

Bien ſouvent les agneaux, aprés avoir mangé de l'herbe de deſſus laquelle la roſée n'eſt point encore tombée, ſont atteints d'une gratelle qui leur croît au menton; & pour les en guerir, prenez du ſel broyé avec de l'hyſſope en pareille doſe, frotez-en le muſeau, le palais, & la langue des agneaux grateleux, puis lavez-leur cette gratelle avec du vinaigre, & la frotez aprés de ſain-doux, & de poix-réſine, le tout fondu enſemble; la vertu de cet onguent aura ſon efficace.

Du lait des Brebis.

Les Brebis ne donnent pas non-ſeulement du profit par rapport à leurs agneaux, mais encore à cauſe de leur lait qui eſt d'un uſage merveilleux, & d'une tres-grande utilité dans une maiſon de Campagne; on s'en ſert pour faire des fromages qui ſont excellens, & qui ſont ordinairemen des fromages de garde.

L'abondance de ce lait eſt plus ou moins grande, que les Brebis trouvent plus ou moins dequoy manger; on les trait deux fois le jour, & on commence à le faire ſi-tôt que les agneaux ſont ſevrez, juſqu'a ce que les froidures de l'Automne le leur faſſent tarir.

De la chair.

Je n'ay que faire de rien dire icy de la chair de mouton pour vanter ſon excellence, on en ſçait plus la-deſſus que je n'en puis décrire; & c'eſt à cauſe de cette delicateſſe qu'on y trouve, qu'on ne ſçauroit en nourrir en aſſez bon nombre, n'ayant rien à craindre du côté du débit conſiderable qui s'en fait, mais étant ſûr au contraire de n'en avoir jamais aſſez pour fournir à ceux qui cherchent à en acheter: & pour finir cet article à la loüange du Mouton, on peut dire que c'eſt de l'argent comptant.

De la laine.

La laine eſt d'une telle utilité qu'on ne ſçauroit s'en paſſer: une mere de famille s'en ſert pour ſa maiſon, ſoit en bas, ſoit pour en faire faire de certaines étoffes qu'on nomme de la tiretaine, & dont elle a grand débit; ou ſi ſon employ l'appelle à quelque choſe de plus fructueux qu'à ce petit commerce, elle la vend aux Marchands, qui ne ſçavent que trop la luy venir demander par préference: ainſi ne peut-on pas dire à bon droit, que ceux-la ſont bien heureux, à qui le Ciel a donné un terroir capable par l'abondance de ſes pâturages, de nourrir un nombre infini de Moutons?

De la graiſſe.

Si l'on conſidere le Mouton, ce n'eſt pas ſeulement à cauſe de ſa chair, ny de ſa laine, mais encore par raport à ſa graiſſe dont on ſçait qu'on fait beaucoup d'argent, lors-qu'elle eſt reduite en ſuif.

De

De la maniere d'engraiſſer les Moutons.

Tandis que nous voicy ſur la graiſſe de Mouton, je trouve qu'il eſt à propos que je n'en ſorte point, que je n'aye appris la maniere de la luy faire prendre.

Prémierement, pour en venir à bout, il faut que toutes les Brebis ou Moutons qu'on deſtine pour engraiſſer, ſoient mis dans une étable ſeparée, & donnez à garder à un Berger particulier, qui les conduira aux champs ſi tôt que le jour paroîtra, & avant que la roſée ſoit paſſée : & ſi j'ay dit cy-devant qu'il falloit ne les y mener qu'aprés, j'avois pour-lors mes raiſons ; mais icy ce n'eſt pas de même, & je dis encore qu'il le faut faire ; car ce qui eſt ſalutaire pour des Brebis qu'on veut garder, n'eſt pas bon pour des Moutons qu'on veut engraiſſer : ouy, la roſée ſur les herbes eſt un ſuc qui leur communique une telle ſubſtance, que le Mouton qui la broute eſt engraiſſé en peu de tems ; ainſi qu'on n'oublie point cet avis.

Secondement, on ſoignera que le Berger mene glaner ſes Moutons, & qu'il ne manque point ſi-tôt que le bled eſt hors d'un champ, de les y conduire incontinent.

Ce même Berger aura ſoin de faire beaucoup boire ſon troupeau, & de luy donner même quelque choſe de tems en tems pour l'exciter à le faire ſouvent.

Ces Moutons ſeront aux champs depuis la pointe du jour juſqu'à huit heures du matin, que le chaud commence à ſe faire ſentir ; & pour lors on les ramenera dans leur étable, à cauſe que la trop grande ardeur du Soleil leur nuit à engraiſſer.

Le troupeau ſera ainſi renfermé juſqu'à trois heures aprés midy, qu'il faudra le conduire aux champs juſqu'à la nuit.

Et le tems de commencer à ſe donner ces ſoins aprés les Moutons & les Brebis, eſt ordinairement au mois de May, & doit durer juſqu'à la fin de Juillet. Voilà pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure ; mais pour ceux dont on veut avoir plus tard le debit, on n'obſervera ce que je viens de dire, qu'au commencement de Juillet, juſqu'à la fin de Septembre : on eſt au choix des deux ſaiſons ; & quelqu'un dira peut-être, d'où vient ne pas engraiſſer tout un troupeau, & s'il n'en vaudroit pas mieux pour garder ? non ; car deux raiſons empêchent que cette methode ne ſe pratique. Premierement, c'eſt qu'on n'a pas beſoin de tant de graiſſe pour rendre les Brebis fecondes ; & qu'au contraire il faut qu'elles ſoient un peu maigres pour mieux retenir.

En ſecond lieu, qu'un troupeau nourri ainſi, eſt en danger l'Hyver, à cauſe ſeulement de ce trop de graiſſe, de tomber malade ; cette graiſſe ne luy étant ſurvenüe que par le moyen d'une nourriture contraire à ſa nature, comme de luy faire prendre la roſée, & de luy donner beaucoup à boire ; les defauts de cette nourriture n'étant recorrigez qu'à cauſe des chaleurs de la ſaiſon, qui ne font qu'en ſuſpendre les mauvais effets qu'elle produiroit ſans doute au dedans des Brebis, ſi on les laiſſoit paſſer l'Hyver dans cet embonpoint ; c'eſt ce qui fait qu'avant le mois de Mars on fait toûjours en ſorte de ſe défaire de ces Moutons, & de ces Brebis.

CHAPITRE XIX.

Des Chevres.

COmme nous ne voulons rien oublier dans nôtre Maiſon de Campagne, je n'ay pas jugé la Chevre indigne d'y être logée ; elle coûte peu à nourrir, & rend bien du profit quand elle eſt d'une bonne eſpece ; elle ſympathiſe aſſez avec les Brebis pour ce qui regarde leur nourriture ; mais pour ce qui eſt de leur temperament, il differe en ce que celuy des Brebis eſt fort doux, & qu'au contraire celuy des Chevres eſt tres-difficile.

Au Païs des Montagnes où l'on en nourrit de grands troupeaux, ils ne leur donnent point d'étables pour les coucher; au lieu qu'en ceux où chacun n'en n'éleve que tres-peu, il eſt neceſſaire de leur en deſtiner, pour les garantir pendant l'Hyver, des froidures qu'elles craignent extrêmement.

Des ſoins particuliers que demandent de nous les Chevres.

Je dis donc qu'il faut gouverner les Chevres tout comme les Brebis; les mener aux champs en même tems, & les ramener pareillement; ainſi du reſte: mais voicy ce qu'il y faut obſerver de particulier.

On ſe reſſouviendra que j'ay dit qu'il ne falloit curer les Brebis qu'une fois l'année, à cauſe que la chaleur de leur fumier leur étoit neceſſaire pour conſerver celle qui leur étoit naturelle, ſur tout en Hyver qu'elles craignent beaucoup le froid; mais j'avertis icy que la Chevre eſt d'un naturel tout different en cela, qu'elle aime à être tenuë proprement: l'humidité & la fange luy ſont contraires, & le fumier la rend malade; ainſi on ne manquera point tous les jours de nettoyer l'étable des Chevres, & d'y mettre toûjours de la litiere fraîche, jentens pendant l'Hyver, car en Eté elles couchent bien ſans litiere, & n'en valent que mieux.

La roſée qui ne vaut rien aux Brebis, eſt fort ſalutaire aux Chevres; & autant qu'on le peut, il faut les mener paître avant qu'elle ſoit tombée de deſſus les herbes.

On ne les ſortira point des étables pendant les pluyes d'Hyver, la neige, & les frimats; & elles ſeront nourries comme les Brebis.

Des marques d'une bonne Chevre.

Une Chevre ſera eſtimée bonne, lors-qu'elle ſera d'une grande taille, d'un maintien ferme & leger, qu'elle aura le poil épais & les tetins gros & longs, qu'elle ſera large deſſous la queüe, & qu'elle aura les cuiſſes de même: elle eſt feconde depuis deux ans juſqu'à ſept.

Pour la couleur du poil, les ſentimens ſont partagez: ceux qui recherchent l'abondance du lait, ſont pour les blanches; & ceux qui en preferent la qualité à la quantité, choiſiſſent ou celles qui ſont ſous poil rougeâtre, ou ſous poil noir; cela depend de la fantaiſie: & pour les Chevres qui n'ont point de cornes, elles valent toûjours beaucoup mieux que celles qui en ont, & s'accoûtument plûtôt que les autres à aller aux champs avec les Brebis. Voilà les veritables ſignes d'une bonne Chevre, venons au Bouc.

Du Bouc.

On fait cas d'un Bouc qui a le corps grand, les jambes groſſes, le col charnu & court, la tête petite, le poil noir, & fort doux à la main, dont les oreilles ſont grandes & panchantes, & à qui pendra au menton une longue barbe.

——————*Cui pendula mento*
Longa aderit barba.

Le Belier qui a des cornes eſt moins recherché que l'autre qui n'en a point, & pour être bon il ne doit pas avoir plus de cinq ans.

Ayant donc fait choix d'un Bouc & d'une Chevre, tels qu'on les peut deſirer pour être bons, il n'eſt plus queſtion que de les ſçavoir faire joindre pour en multiplier la race.

Auparavant neanmoins de paſſer à cet article, on ſçaura qu'un Bouc ne peut ſervir pour engendrer que juſqu'à quatre ans.

Du

Du tems de faire saillir les Chevres.

Elles ont encore de commun avec les Brebis, qu'elles saillissent dans la même saiſon, afin qu'au Printems qu'elles ont mis au monde leurs petits Chevreaux, elles trouvent dequoy amasser du lait en abondance : ainsi c'est donc en Automne qu'il leur faut donner le Bouc.

Des moyens de rendre les Chevres abondantes en lait.

Les Chevres pour abonder en lait, doivent être nourries d'une herbe qu'on appelle Quinte-feuille, ou bien les mener paître en un lieu où le Dictamen est fort frequent ; avec cela on les fera brouter le long des hayes, & on soignera de les abreuver soir & matin : ce soin n'est pas si extraordinaire qu'on ne puisse le prendre facilement.

On les trait deux fois le jour, jusqu'à ce que les froidures tarissent leur lait, & on commencera à les traire quinze jours aprés qu'elles auront fait leurs petits.

Une Chevre quelquefois fait deux Chevreaux d'une ventrée, quelquefois aussi elle n'en produit qu'un, cela depend de la fertilité de sa nature, & du bon temperament du Bouc.

AVERTISSEMENT.

J'ay assez parlé amplement de la nature d'élever les Agneaux lors-qu'ils sont nouvellement nés, & de la façon de les gouverner pour-lors ; les Chevreaux demandent les mêmes soins : qu'on y ait recours, aussi-bien qu'à ce qui regarde leurs maladies, afin de se servir pour eux & pour leurs meres, des remédes qui y sont marquez, au cas que quelque incommodité leur arrive.

Pour engraisser les Chevres.

Comme je ne parle icy que de ceux qui ne nourrissent dés Chevres que pour avoir du lait, & qui par consequent n'en ont qu'en tres-petit nombre, à cause de l'abondance des pâturages qui leur manque ; je n'enseigneray la maniere de les engraisser que par raport à ces sortes de terroirs, laissant aux Païs qui en peuvent beaucoup nourrir, la methode de leur faire prendre du gras à leur guise.

J'avertiray donc que pour engraisser les Chevres, il leur faut ôter leurs petits un mois aprés qu'ils sont faits, & suivre la methode que j'ay enseignée pour engraisser les Moutons ; outre cette peine je n'en sçay gueres qui soient considerables, & que les Chevres puissent demander de nous, puisqu'elles sont contentes pourvû qu'elles broutent, qu'elles ne manquent point d'eau & qu'elles soient tenües chaudement en Hyver, ayant l'ouverture de leur toit au midy.

——————— Jubeo frondentia capris
Arbuta sufficere, & fluvios præbere recentes,
Et stabula à ventis hiberno opponere soli
Ad medium conversa diem, cum frigidus olim
Jam cadit, extremoque irrorat aquarius anno.

Des Chevreaux.

Le premier profit que les Chevres apportent, sont les Chevreaux, ou qu'on laisse croître pour multiplier, ou qu'on vend aux rotisseurs.

Un Chevreau pour être bon à manger, ne doit pas avoir plus de quinze jours ou trois semaines ; car si on attend plus tard, & qu'il ait mangé, toute la delicatesse de la chair en est dehors.

Des

Des Chevres grasses.

On n'engraisse les Chevres ou les Boucs en partie qu'à cause de la graisse qu'on en tire, qui étant convertie en suif, rend un profit considerable; car pour leur chair elle est d'un goût fort mediocre, & peu agreable à bien des gens: c'est ce qui fait qu'on ne la destine que pour le commun de la maison, aprés l'avoir salée comme je l'ay enseigné au quatriéme chapitre de ce livre, page 35.

Du lait.

Le lait de Chevres ne sert qu'à faire des Fromages qui sont excellens; car c'est abus d'en vouloir tirer de la crême pour en faire du Beurre, il n'est pas assez gras pour en produire suffisamment pour cela; deplus, c'est que le Beurrre de Chevre est toûjours blanc, & a toûjours le goût de suif.

Les pauvres gens se servent encore de ce lait pour leur nourriture, tandis qu'ils font argent du lait qui provient de leurs Vaches.

Des maladies des Chevres.

La nature des Chevres est tellement conforme à celle des Brebis, que les maladies de celles-cy ne differant en rien des infirmitez de celles-là, ce sont les mêmes remedes qu'il y faut apporter; à la reserve toutefois de la fiévre, pour la guerison de laquelle on ne luy donne pas les mêmes secours, & de trois autres maladies qu'elles ont deplus que les Brebis: telles sont l'hydropisie, l'enflure qui leur provient aprés avoir produit leur fruit, & le mal sec.

De la fiévre.

On dit que les Chevres ne sont jamais sans fiévre; & qu'elles meurent du moment qu'elles ne l'ont plus: il est difficile de croire que ce mal les tienne toûjours, à cause d'une continuelle fermentation des humeurs, qui ne sçauroient manquer de corrompre la masse du sang: car si cela étoit, un animal, de quelque nature qu'il pût être, pourroit-il resister à la malignité de cette corruption? une Chevre attaquée de la fiévre pendant toute sa vie, brouteroit-elle avec autant d'appetit qu'elle fait, auroit-elle l'œil si alerte? en un mot seroit-elle susceptible d'embonpoint? car il me semble, generalement parlant, qui dit fiévre, dit un mal capable d'alterer entierement un corps, & de le détruire en peu de tems si l'on n'y apporte du remede: c'est ce qui fait que je ne sçaurois être du sentiment de ceux qui disent, que ces signes que donne au-dehors une Chevre, semblables à ceux que nous remarquons dans une Brebis lors-qu'elle a la fiévre, que ces signes, dis-je, sont dans cette Chevre des veritables signes de fiévre, & d'une fiévre à laquelle il n'y a point de remede. Pour moy j'aimerois mieux, pour ôter des esprits cette absurdité-là, qu'on dit, que la Chevre de son naturel fait voir au-dehors des marques pareilles à celles qu'elle pourroit avoir si elle avoit la fiévre; mais pourtant que ce ne l'est pas, & que ce n'est que son temperament qui l'excite naturellement à donner ces signes; & par ce détour on donneroit à connoître qu'on sçait ce que c'est que la fiévre, & qu'il n'est aisé d'en imposer là-dessus qu'à des gens qui en ignorent la nature.

De l'hydropisie.

L'hydropisie survient aux Chevres pour avoir bû trop d'eau; & pour les en guerir avant qu'elle soit formée, il leur faut faire une incision au-dessous de l'épaule; afin d'attirer par là toute l'humidité superflüe; puis guerir cette playe avec un emplâtre fait de poix de Bourgogne, & de sain-doux.

De

De l'enflure qui leur survient après avoir produit leur fruit.

Après que les Chevres ont mis leurs Chevreaux au monde; quelquefois à cause du grand travail qu'elles ont eu, leur matrice devient enflée, ou l'arriere-faix n'est pas bien venu, ce qui leur cause au-dedans un terrible desordre si l'on n'y remédie promptement, en leur faisant avaler un verre de bon vin.

Du mal sec.

On reconnoît que les Chevres sont attaquées de ce mal lors-que pendant les grandes chaleurs elles ont les mammelles tellement desséchées, qu'il n'y a plus la moindre petite goute de lait; on les guerit de ce mal en les menant tous les jours paître à la rosée, & en leur frotant les mammelles avec du lait bien gras.

CHAPITRE XX.

Des Porcs, & des Truyes.

JE n'ay que faire de rien dire du Porc, on sçait de quelle utilité il est dans une Maison de Campagne; mais avant que de parler de ses avantages, disons les moyens de le multiplier, puis nous viendrons à ceux de l'élever, & de s'en servir après pour le ménage.

Du Verrat.

Le Verrat est un Porc qui n'est point châtré, & qu'on destine pour aider avec la Truye à la generation des Cochons.

Si l'on souhaite l'avoir beau, on en choisira un dont le corps sera court & ramassé, la tête grosse, le groüin long, les oreilles grandes & pendantes, & qui aura les jambes courtes & grosses: un Verrat n'est bon que depuis un an jusqu'à cinq.

De la Truye.

Le choix qu'on fera de la Truye, sera pareil à celuy du Verrat; & outre cela on remarquera qu'il faut qu'elle ait un ventre qui soit ample & large, & que ses tetins soient longs: la Truye peut produire depuis un an jusqu'à six; elle porte cinq mois, & donne deux fois des Cochons par an.

Du toit à Cochons.

Le Verrat & la Truye ainsi choisis, on cherchera un lieu pour les loger; & ce sera dans celuy dont nous avons parlé dans le second chapitre de ce livre, page 7.

De la litiere.

Qu'on n'oublie point de leur donner souvent de la paille fraiche pour litiere; car bien que ces animaux soient sales, & qu'ils n'aiment que la fange, neanmoins ils veulent dans leur toit coucher nettement; devant être certain d'ailleurs, que la paille souvent renouvellée les engraisse presque autant que la nourriture qu'on leur donne.

Du tems de soüer la Truye.

Le veritable tems de soüer la Truye, c'est à dire de luy donner le mâle, soit pour porter, ou pour engraisser, doit être toûjours depuis le commencement de

Février jusqu'à la my-Mars, afin qu'en Juin, Juillet, & Aoust, les petits Cochons qui naîtront en ce tems, prennent des forces avant le mois de Septembre.

REMARQUES.

Il y en a beaucoup qui ne prenant point les précautions que je viens de dire, font soüer leurs Truyes en May, ou en Juin, en telle sorte que les petits Cochons qui en viennent, naissent en Septembre, & Octobre; cette methode est tres-mauvaise à suivre, en ce que les petits Cochons qui ne se fortifient point durant les froidures, ne viennent jamais si beaux que ceux qui sont produits long-tems auparavant, le Cochon étant un animal qui craint beaucoup le froid; ce qui est cause qu'en Hyver il est beaucoup plus difficile à élever, quand il est si petit, que lors-qu'il est robuste, & en état de resister à la rigueur de la saison.

Si-tôt que les Truyes seront pleines, les Verrats seront separez d'avec elles, & les accompagneront le moins qu'on pourra aux champs, crainte qu'ils ne les mordent, & ne les fassent avorter.

Les Verrats auront leur toit separé des Truyes, pour les mêmes raisons, & de peur aussi que ces mâles ne mangent les petits lors-qu'ils sont nouvellement nés.

La Truye est un animal recommandable par sa fecondité, produisant comme j'ay déja dit, deux fois en un an, & donnant à chaque fois, dix, douze, jusqu'à quinze Cochons.

Pour empêcher aussi que la Truye ne mange ses petits Cochons, il ne faut point laisser son auge vuide, car la nature du Porc est telle, que pour peu qu'elle se sente pressée de la faim, elle la rassasie de tout ce quelle rencontre.

On ne laissera à une Truye que huit à neuf Cochons, afin qu'elle les puisse mieux élever, & le reste sera porté tout-cune au marché; & on observera autant qu'il sera possible de ne garder que des mâles, préferablement aux femelles, étant toûjours meilleurs à nourrir.

De la maniere d'élever les Cochons.

Trois semaines aprés que les Cochons sont nés, qui est le tems ordinaire de les sevrer, on commence de les mener aux champs pour paître l'herbe, & ne manquer point soir & matin de leur donner à boire de l'eau qu'on aura blanchie avec du son; ce soin dure jusqu'à ce qu'ils ayent atteint l'âge de deux mois, qu'on choisit pour-lors la quantité de ceux qu'on veut sevrer pour la provision de la maison, afin de vendre le reste.

Comme aprés cela on n'a plus une si grande quantité de Cochons à élever, on peut leur donner la nourriture plus ample; c'est à dire qu'au lieu d'eau simple, il faut soir & matin leur faire boire du petit-lait mêlé de son, un peu plus en abondance, que lors-qu'on en a beaucoup a nourrir.

Des lavûres d'écuelles, faute de petit-lait, ne sont point mauvaises; & si c'est en Hyver, on les fait tiedir sur le feu, puis on les leur jette dans leur auge avec un peu de son, & quelques fruits pourris, ou bien quelques grosses raves: on les entretient ainsi jusqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à leur fournir la meilleure partie de leur nourriture; & on se souviendra de les envoyer tous les jours aux champs avec les Brebis: car d'élever de ces petits Cochons sans les envoyer paître, c'est abus. L'Eté se passe ainsi: mais quand l'Automne arrive sans engraisser ces Cochons pour tuer, c'est autre affaire; on doit pour-lors tripler la doze, & les gouverner comme je le vas enseigner.

Methode pour engraisser les Cochons.

Pour disposer la nature des Cochons à prendre graisse, il ne faut pas tout d'un par-

coup leur donner la nourriture bien forte ; c'eſt ce qui fait que pendant huit jours, on prendra des choux qu'on fera bien bouillir dans une chaudiere avec de l'eau, parmy leſquels on mêlera du petit-lait, des lavûres d'écuelles, & de l'eau, ſi cela ne ſuffit pas pour détremper ſuffiſamment ce ſon, & ces choux ; puis on laiſſera refroidir cette mangeaille juſqu'à ce qu'on puiſſe y endurer la main.

Ce tems paſſé, on attache ces cochons dans leur toit, pour n'en plus reſſortir qu'ils ne ſoient tout-à-fait gras ; & pour-lors on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus ſoir & matin, à pleine auge, que de l'eau ou du petit-lait, dans lequel on aura mis du ſon un peu épais, & qu'on aura fait bouillir, pour leur preſenter apres qu'il aura été refroidy : on leur donnera un picotin d'orge bouilli, & autant d'avoine crüe, & pour le mieux l'un & l'autre alternativement.

Huit jours ſe paſſeront encore ainſi, aprés quoy on leur donnera à manger du ſon bouilli tout épais, & tant que ces Cochons en laiſſent de reſte.

Si-tôt que cela arrive, il ne tardent gueres à engraiſſer ; & pour-lors qu'on les juge à être tüez, on leur met le coûteau dans la gorge, pour être accommodez & ſalez, comme j'ay dit au chapitre quatriéme, page 31.

Du tems de châtrer les Cochons.

Tous ces ſoins cy-deſſus ſeroient inutiles, ſi on ne prenoit celuy de châtrer les Cochons qu'on veut engraiſſer, & qu'on deſtine pour être vendus. Les Cochons, pour bien faire, doivent avoir ſix mois lors-qu'on les châtre ; il eſt vray que ſi l'on fait plûtôt cette operation, la chair en eſt beaucoup plus delicate, mais les Cochons n'en deviennent pas ſi beaux ; ainſi qu'on choiſiſſe toûjours cet âge. Le Printems ou l'Automne ſont les deux ſaiſons les plus propres à cette inciſion ; car en Eté il eſt dangereux que la gangrene ne s'y mette, ou que le froid en Hyver n'offenſe tellement la playe, que les Cochons n'en viennent à mourir.

AVIS.

En quelque païs qu'on puiſſe être, on ne ſe mettra point en peine des Cochons par rapport à la ſituation du lieu, à cauſe que ces animaux ſe plaiſent par-tout.

Les Forêts neanmoins ſont les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cauſe des fruits ſauvages dont elles ſont remplies : & les années que le gland y abonde, tous les ſoins cy-deſſus pour les engraiſſer deviennent inutiles, cette nourriture étant ſuffiſante pour leur faire prendre aſſez de graiſſe au Bois.

Les Cochons ne commencent à s'engraiſſer de gland, que lors-qu'il eſt meur, ce qui ſe reconnoît quand il tombe.

La maxime de ceux qui au retour des Bois, donnent à leurs Cochons de l'eau où ils auront mis de la farine d'ivraye pour les faire dormir, n'eſt point mauvaiſe ; car dormir aprés qu'on eſt ſou, c'eſt le moyen de prendre bien-tôt de l'embonpoint.

Les leçons que j'ay données cy-deſſus pour engraiſſer les Cochons, ne regardent que ceux qui n'en veulent mettre en gras que pour la proviſion de la maiſon ; car pour en faire commerce il n'y a point d'autre expedient que les Bois, au défaut dequoy je ne conſeille à perſonne d'entreprendre de le faire.

Pour aider encore à la ſubſiſtance de ſes Cochons à la maiſon, le Pere de famille ſera ſoigneux de faire amaſſer du gland en ſuffiſante quantité, pour engraiſſer le nombre qu'il deſtinera pour ſa proviſion.

Aux Païs où il y a bien des Forêts, & dans les années que le gland abonde, on en fait un grand amas, qu'on garde d'années à d'autres, mais c'eſt en obſervant ce que voicy.

Comme il faut conſerver le gland d'année à l'autre.

Outre le gland qu'on croit ſuffiſamment avoir pour engraiſſer ſes Cochons à la

maiſon, on prend celuy qui eſt de trop, & qu'on veut conſerver pour l'année ſuivante, qu'on met ſecher dans le four aprés qu'on en a tiré le pain; cela l'empêche de germer, & par conſequent de ſe gâter.

Ou bien choiſiſſez un lieu ſec, mettez-y ce gland en monceaux, ſans le remuer qu'il n'ait entierement ſué; & lors-que dans ſa ſaiſon vous voulez vous en ſervir, prenez-en toûjours du même côté, de peur que venant à ſe deſentaſſer, il ne ſe mette à pourrir aprés avoir germé: & vous experimenterez par là de quel avantage il eſt de faire beaucoup de pareille proviſion dans les années qui en abondent, car elles ne ſont pas toûjours de même.

Des maladies des Porcs, & des moyens de les guerir.

On connoît qu'un Porc eſt malade quand il panche l'oreille, qu'il eſt plus pareſſeux & plus peſant que de coûtume, ou bien lors-qu'on remarque qu'il eſt dégoûté.

Il ſe peut auſſi qu'un Cochon malade ne donne aucun de ces ſignes, & qu'il ne laiſſe pourtant pas de reſſentir du mal; & ce qui peut faire douter ſeulement en luy de quelque infirmité, c'eſt lors-qu'au lieu de conſerver ſon embonpoint ordinaire, on le voit diminuer petit à petit: & pour-lors, afin de s'éclaircir de ſon doute, on prend à contre-poil une poignée de ſoye ſur ſon dos qu'on luy arrache; & ſi dans ſa racine ce poil paroit net & blanc, c'eſt bon ſigne; au lieu que ſi on y apperçoit quelque marque ſanglante, ou noirâtre, on peut aſſeurément juger que ce Cochon eſt malade: il n'eſt donc plus queſtion aprés cela que d'examiner en luy qu'elle peut être la cauſe de ſon mal.

De la lepre.

Cet animal eſt ſi gourmand, & mange ſi vilainement, qu'à cauſe bien ſouvent de cela il eſt ſujet à la lépre; & pour tâcher de le guerir de cette maladie, on fait tous les jours ſoigneuſement nettoyer ſon toit, ou on ne le laiſſe point manquer de bonne & fraiche litiere, puis on le ſaigne ſous la queüe, enſuite dequoy on le baigne ſouvent en eau claire, & on le laiſſe long-tems promener: on ne doit point auſſi en cette occaſion luy épargner à manger, & ſa nourriture ſera du marc de vin, mêlé avec du ſon & de l'eau: de dire que ce mal ſera gueri entierement par ce remede, j'en doute; mais je ſçay bien qu'il le diminüera.

On remarque qu'un Cochon a la lépre de trois manieres: premierement lors-que luy levant la langue on voit deſſous des petites puſtules noirâtres; ſecondement, lorſqu'il ne peut ſe porter ſur ſes pieds de derriere; & en troiſieme lieu, ſi la ſoye arrachée de deſſus le dos, comme j'ay dit, eſt ſanglante dans ſa racine.

Du dégoût.

Les mauvaiſes herbes que les Porcs ont mangé leur cauſent ſouvent du dégoût; & ſi vous voulez les en guerir, enfermez-les pendant dix huit ou vingt heures, ſans leur donner aucune nourriture; aprés cela donnez-leur à boire beaucoup d'eau tiede dans laquelle vous aurez fait tremper un jour durant de la graine de concombre ſauvage bien pilée, & vous verrez qu'ils recouvreront leur appetit.

De la fiévre.

De même que bien d'autres animaux, les Porcs ſont attaquez quelquefois de la fiévre; pour-lors on les ſaigne de la queüe, & on ne leur donne à manger que quelque choſe qui les puiſſe rafraîchir.

De l'enflure.

Dans la saison des fruits, les Cochons en mangent souvent de pourris en si grande quantité, qu'ils en deviennent enflez ; & cette enflure leur deviendroit dangereuse si l'on n'y apportoit du remede : c'est pourquoy on leur fait une décoction de choux rouges qu'on leur donne à boire, ou bien on leur donne de ces choux mêlez dans leur nourriture, & ils désenflent en peu de tems.

Du Catarre.

Pour guerir les Cochons du catarre, saignez les sous la langue, & frotez ce mal de sel broyé, & de pure farine de froment.

De l'enflure des glandes du col.

Quand on s'appercevra qu'un Cochon a les glandes du col enflées, on se servira du même remede que pour les catarres.

De la galle.

Outre le remede cy-dessus, on guerira les Cochons galleux en les frotant rudement, & à contre-poil, d'eau de lessive, pour ensuite les faire baigner en l'eau claire.

De la soif.

La soif quelquefois que le Porc endure, est cause que la fiévre luy survient sur tout dans le tems de la Canicule ; cette incommodité l'altere tellement qu'il en devient tout maigre, & tout décharné : ainsi pour éviter cela, qu'on soigne de luy donner à boire.

De la Peste.

On ne peut que preserver les Porcs de cette maladie ; car lors-qu'ils en sont atteints, il n'y a point d'autre remede que de les jetter.

Preservatif contre la Peste.

Prenez de l'eau claire, faites pendant un jour infuser dedans des racines d'afrodille, & la donnez à boire de tems en tems au Cochon ; ce breuvage le garentira de la Peste.

Lors-que je dis qu'il n'y a point ou fort peu de remedes qui puissent guerir la Peste qui arrive aux animaux, je n'ay pas tout-à-fait méchante raison ; & l'on peut dire que cette maladie est la desolation de tous.

Non tam creber, agens hyemem, ruit æquore turbo,
Quam multa pecudum pestes ; nec singula morbi
Corpora corripiunt.

Elle est bien plus dangereuse encore lors-qu'elle arrive en Eté, que quand elle survient en Hyver.

——— *Sed tota æstiva repente*
Spemque, gregemque simul, cunctamque ab origine gentem.

On trouve des remedes pour la prévenir, mais non pas pour la guerir lors-qu'un animal en est atteint ; c'est une soif qui le devore, & qui luy mine le corps d'une telle maniere, que les membres en tombent par morceaux.

——— Sed ubi ignea venis
Omnibus acta sitis, miseros abduxerat artus,
Rursus abundabat fluidus liquor, omniaq; in se
Ossa minutatim morbo collapsa trahebat.

Je finis ce chapitre, pour passer à une idée qu'on doit se former, pour sçavoir commercer generalement tout ce qu'on peut retirer d'une Basse-Cour; car ce n'est pas assez d'avoir beaucoup de denrées à vendre, si l'on ne sçait les vendre dans le tems qu'on en peut le plus tirer d'argent.

CHAPITRE XXI.

De la veritable idée qu'on doit se former du commerce general de la Basse-Cour, & des autres fruits qu'on tire de la maison.

POUR ranger cette idée dans un ordre qui n'embarrasse point l'esprit de ceux qui seront curieux d'aprendre comme il faut se faire une espece de commerce de tout ce qu'il y a dans une Basse-Cour; j'ay crû n'en pouvoir établir un meilleur, qu'en marquant par chaque mois de l'année tout ce qu'on y devoit debiter, soit les denrées qui y croîtront pendant ce tems-là même, soit celles qu'on aura sçu l'art de conserver jusques-là, afin d'en tirer plus d'argent qu'on n'auroit fait si on les eût vendües dans la saison qu'elles sont à meilleur marché.

Ouy, c'est de là que depend le principal point de l'Oeconomie; c'est de cette idée qu'on doit se former, qu'on peut tout attendre d'avantageux des soins qu'on prend à nourrir & élever toute sorte de Volaille, & à engraisser toutes sortes d'Animaux convenables à une Basse-Cour; autrement il arrive bien souvent que les profits qu'on tire de tant de peines, n'égalent pas la dépense qu'on y a faite.

Aussi pour réüssir dans ce commerce, je presuppose qu'un Pere de famille n'attende pas tout-à-fait à vivre, sur ce que luy pourra rendre sa Basse-Cour; c'est-à-dire que d'abord qu'il entreprendra de conduire un labourage, il faut qu'il ait de l'argent d'avance, afin qu'il puisse ménager tellement son tems, qu'il ne vende toutes les denrées de sa maison que lors-qu'elles sont cheres.

Cette avance d'argent qu'il aura, ne sera seulement que pour les deux premieres années; car aprés cela, plus il ira, & plus il verra sa bourse remplie de ses revenus, & il retirera au denier quatre l'interêt de son denier avancé.

Dans ce commerce, outre les denrées de la Basse-cour, seront aussi compris tous les grains, fruits, & vins qu'on recueillira de la maison; & quoy que je n'en aye point encore parlé, j'ay crû que comme parties essentielles de ce commerce, je ne devois point les y oublier: & pour suivre l'ordre que je me suis icy prescrit, je commenceray par le mois de Janvier.

JANVIER.

Jane biceps, anni tacitè labentis origo,
Solus de superis, qui tua terga vides;
Dexter ades. Ovid. Fast. Lib. 1.

O toy Pere Janus, qui portes un double front,
Et par qui toujours l'An commence;
Toy, dis-je, entre les Dieux qui seul as la puissance

De

De voir derriere toy les choſes qui ſe font,
Seconde le projet que je vas entreprendre;
Fais que j'apprenne à qui voudra bien le ſçavoir,
Le tems où l'on peut le mieux vendre
Tous les effets qu'on peut avoir.

Dans le mois de Janvier, ſe debitent les Poules-d'Inde, les Chapons, & generalement toute autre Volaille dont on voudra décharger ſa Baſſe-Cour, & qu'on jugera en état d'être vendüe; tout ce qu'il y aura d'œufs, de Fromages, & de Beurre en cette ſaiſon, ſeront portez au Marché, & ſe vendent cherement. Les œufs frais, ou bien ceux qu'on aura pris ſoin de garder depuis le mois d'Octobre juſqu'à ce tems-là, ſeront auſſi vendus; l'argent qu'on en tire, mis en d'autres denrées pour la proviſion de la Maiſon, raportant plus de profit pour-lors que ces œufs mêmes.

S'il y croît des Veaux au mois de Janvier, on ne ſe fera point un ſcrupule de les vendre, à cauſe qu'ils ſont rares, & que ce n'eſt pas la vraye ſaiſon de les garder pour nourrir.

Eſt heureux qui dans ce tems-là a des Vachés ou des Bœufs gras à vendre; les Bouchers ſçavent bien les venir trouver, ſans qu'il ſoit beſoin de les mener en Foire pour les vendre.

C'eſt dans cette ſaiſon auſſi qu'il fait bon vendre les Fruits qui ſe mangent dans ce mois; telles ſont les Poires de Lanſac, la Virgouleuſe, le Bon-Chrétien d'Hyver, le Beurré d'Hyver, la Poire de Fribourg, la Calle de Meaux, l'Orange d'Hyver, le Certeau, le Sucrin, le petit Muſcat d'Hyver, le Rateau gris, la Poire d'amour, & le Bonne-amet: Car je preſupoſe qu'un Pere de famille ne ſera pas ſans avoir un Jardin rempli de toutes ſortes de bons Fruits: l'œconomie demande de luy l'embelliſſement d'un tel Jardin à ſa Maiſon; & ayant appris comme il les faut conſerver, ce que j'enſeigneray dans mon quatriéme Livre, il ne ſe défera point de ces Fruits que par ordre, & dans les tems que chaque eſpece ſera bonne à manger, afin d'en tirer un bon argent: tels Fruits dans ce mois apportant plus d'avantage à ſon Maître d'être vendus, que d'être mangez chez luy, ſi ce n'eſt ſa proviſion particuliere, ou pour être ſervi à ſa table, ſoit qu'il ſoit ſeul, ou qu'il luy ſurvienne compagnie.

Il y a auſſi quelques Pommes qui ſe mangent dans cette ſaiſon, comme le Rambour, la groſſe Reinette griſe, les Callevilles, & autres Pommes, qu'on pourra envoyer au Marché.

On ne ſçauroit dire combien tout cela bien ménagé pendant toute l'année, rapporte d'argent en ſon tems.

FEVRIER.

Janus habet finem, cum fauſte creſcat & annus:
Alter ut it menſis, ſic liber alter eat.
Ovid. Faſt. Lib. 2.

Voilà Janvier paſſé, dans le mois qui le ſuit,
Soit qu'on vende, ou bien qu'on achete,
Faſſe le juſte Ciel qu'on en retire un fruit
Auſſi grand que je le ſouhaite.

L'on vend dans le mois de Fevrier les mêmes Volailles, que dans celuy de Janvier. Les œufs, les Fromages, le Beurre, & les Veaux, s'y vendent encore bien; l'Aumail

l'Aumail gras n'y eſt pas de moindre valeur.

Les Fruits y ſont encore plus chers qu'en Janvier, & ceux qui s'y mangent, ſont le Rouſſelet d'Hyver, le Bon-Chrétien d'Hyver, la Paſtoralle, le Martin-ſire, le Dagobert, la Donville, le Bequeſne, la Bergamotte d'Hollande, la Poire verte de Pereux, la Poire de Piſe, le Visbourg, la Bergamotte-Bugy, la Poire de girofle, & la Stergonete.

Sur la fin de ce mois on peut vendre quelque Agneau, au cas que les Brebis en produiſent de bonne heure; ce qui n'arrivera pas à un Pere de famille qui aura pris ſoin de gouverner ſa Bergerie comme je l'ay dit.

L'on commencera dans ce mois de faire le debit des Fromages qu'on aura fait ſecher en Eté, & du Beurre fondu ou ſalé dont on aura fait une bonne proviſion dans le tems qu'il ſe vend peu, pour en avoir plus d'argent dans celuy-cy; & pour ne ſe point tromper, on marquera ſur chaque pot la quantité de livres peſant de Beurre qu'on y aura ou ſalé, ou fondu; & ordinairement ſur la fin de ce mois s'achevent de ſe debiter toutes les Volailles ſuperflües de la Baſſe-Cour. Voyons quel eſt le commerce du mois de Mars.

MARS.

Bellice depoſitis Clypeo pauliſper, & haſta
Mars adeſ, & nitidas caſſide ſolve comas.
Ovid. Faſt. Lib. 3.

Aujourd'huy, par les ſoins du plus grand Roy du Monde,
Qu'on jouït d'une Paix profonde,
Puiſſant Mars, grand Dieu des Combats,
Dans ce bien-heureux tems fais treve à tes alarmes,
Sois tranquile, mets bas tes armes,
Et ne me refuſe pas,
Le ſecours qui m'eſt neceſſaire,
Pour dire dans ce mois tout ce que l'on doit faire.

Le mois de Mars eſt ordinairement en Carême, & dans ce tems on peut vendre les Beurres fondus, & ſalez, ainſi que le frais; pour les œufs, s'il eſt permis d'en manger pendant ce tems, le débit en eſt encore bon.

Les Veaux qui viennent au Mois de Mars, peuvent être nourris pour élever, ſuppoſé qu'on ſoit dans un Pais où les pâturages le permettent; ſinon ils ſeront laiſſez ſous leur mere juſqu'à ce qu'il ſoit tems de les envoyer à la Boucherie: & depuis ce tems-là juſqu'au mois de May, on peut reſerver les Veaux qui naîtront, pour devenir ou Bœufs ou Vaches, ſuppoſé les pâturages propres cela; car ſans ce ſecours il les faut toûjours vendre.

Cette ſaiſon eſt le veritable tems de vendre de l'Avoine, & de l'Orge, étant toûjours cheres dans ce mois; à cauſe des ſemailles de ces grains; les Veſſes, & le Chenevis qu'on ſeme auſſi pour-lors, ne rendent pas moins d'argent: pour les Veſſes, à cauſe des Pigeons qu'il faut nourrir, je ne conſeillerois pas d'en vendre à moins que ſa proviſion priſe, on n'en eût plus qu'il n'en faut.

Les Pruneaux, & les Fruits qu'on a fait ſecher au four, ſont debitez dans ce mois plus qu'en aucune autre ſaiſon; parmy leſquels ſeront compris les Raiſins ſecs.

Les années que la Fête de Pâque arrive dans ce mois, l'on pourra vendre des petits Poulets ſur la fin, ſi l'on a pris le ſoin pendant l'Hyver de mettre couver des Poules comme j'ay dit; & s'ils coûtent à élever, la peine & la nourriture qu'on y a mites, ſont bien payées par l'argent qu'on en retire: mais il faut regarder ſi la ſituation des lieux où l'on eſt, veut qu'on faſſe cette depenſe, & qu'on ſe donne

ces

ces soins; car à moins qu'on ne soit proche de quelque Ville où l'on en puisse avoir le debit, c'est une folie de l'entreprendre; ces Poulets coûtant pour-lors à nourrir plus deux fois qu'ils ne vaudroient si on ne les vendoit pas dans ce tems, ce qui seroit contre les regles de l'œconomie, & ne pourroit passer que pour une curiosité inutile.

Ceux qui sçavent conserver les Fruits, en ont encore à vendre dans ce mois, & ne sont que trop récompensez des soins qu'ils ont pris à les garder: & ces Fruits sont, le Bon-chrétien encore, le saint-Lezin, l'Angelique, la Double-fleur, le-Bezy de Chaumontel, la Bonne de Soulers, le Bergamotte de Pâques, le Fontarabie, le Tibivilliers, la Poire de Perle, la Poire de Fer, la Poire de Fulce, la Bernadiere, le Gilogilles, & le Cadillac.

Les Bêtes à cornes qui sont grasses, sont encore rares en ce tems-là; c'est ce qui fait qu'elles se vendent cherement, pour être tuées la semaine Sainte.

Les Agneaux se vendent encore en ce mois, mais je ne conseille pas de s'en défaire de beaucoup; car pour-lors ces animaux sont, pour ainsi dire, hors de danger, & meritent mieux qu'on les nourrisse, que d'être vendus.

L'on peut avoir quelque Pigeonneaux de Pigeons patez; l'argent qu'on en retire pour-lors, fait du profit plus que si on les mangeoit: c'est pourquoy qu'on les vende, tel Pigeon paté vendu étant suffisant d'avoir de la provision pour un repas de toute une Maison; au lieu qu'il ne pourroit suffire qu'à une seule personne s'il y étoit mangé: & c'est dans ce mois qu'on a coûtume de pescher les Etangs.

AVRIL.

Aprilem memorant ab aperto tempore dictum.
Ovid. Fast. Lib. 4.

Je ne sçay si c'est fable ou non,
Mais on dit qu'Avril n'a son nom
Qu'à cause qu'en ce tems tout commence à renaître;
Je m'en rapporte s'il est vray;
Mais sans nous amuser à le vouloir connoître,
Disons ce qui pour-lors au marché doit paroître,
Pour passer vite au mois de May.

Dans ce mois qui nous ouvre la belle saison, on aura achevé de vendre les Fromages secs, les Beurres salez & fondus; ainsi l'on n'envoyera plus au Marché que le frais, & les œufs que les Poules pondront alors en abondance, si elles sont bien nourries.

Les petits Poulets ne se vendent pas mal encore dans ce tems, & quand on les vendroit tous, sans en garder pour élever, on ne feroit pas mal, la saison n'étant point encore trop avancée pour en avoir d'autres pour nourrir pendant toute l'année.

On ne fait plus de cas au Marché de la grosse Volaille lors-que le mois d'Avril est venu, à cause que ces animaux entrent en amour, ce qui leur fait perdre tout leur goût; ainsi il faut vuider sa Basse-Cour de tout ce qu'on a de superflu de Chapons, de Dindes, & de Poules, avant ce tems là,

Les Pigeonneaux patez, si l'on en a, ne resteront pas au Marché, pour peu qu'il y ait de delicats dans les Villes où vous les envoyez.

Le Pere de famille reservera jusqu'à ce tems-là les Moutons pour être vendus, & ne s'en défera qu'à trois ou quatre ans; ce Bestial est cher pour-lors; & de l'argent qu'il en retire, ce Pere de famille en bon œconome commençant de se remuer, va aux Foires, & en rachetera quelque Genisse pour nourrir.

S'il y croit quelque Veau en ce tems dans les endroits des bons pâturages, on ne les vendra point du tout, à cause que pour-lors ils se donnent à trop bon prix;

mais si le Païs est ingrat, & qu'il n'y ait pas dequoy les nourrir, il vaut mieux les vendre aux Bouchers à bon marché, que vouloir mettre à les nourrir plus qu'ils ne valent dans la suite, si l'on ne veut risquer de les perdre tout-à-fait.

Sur la fin de ce mois, si l'on a de bonnes pâtures, on pourra acheter quelques Bœufs ou Vaches maigres à bon marché, pour nourrir jusqu'aux Vendanges qu'on vend ces animaux, qui doivent pour-lors être gras: mais qu'on prenne garde lors-qu'on se donnera de cette sorte de Bestial, qu'on prenne garde, dis-je, que cette maigreur ne soit point causée ou par trop de vieillesse, ou par quelqu'autre infirmité: pour l'âge, cela se connoît aisément; pour l'infirmité, ou il en est gueri, ou il n'en a pas: s'il en est gueri, & qu'aprés l'avoir bien examiné on ne remarque plus sur luy aucune marque de maladie, sinon cette maigreur qui en provient, on pourra l'acheter; & commençant à traiter cette maigreur dans sa source comme je l'ay enseigné en son lieu, page 155. on pourra esperer d'en tirer un bon profit, m'imaginant qu'on ne l'aura pas acheté cherement. Mais si par l'examen qu'on fera de tels animaux, on reconnoit encore en eux quelque maladie, qu'on se garde bien de les acheter, quelque bon medecin en Bestial qu'on puisse être; devant toûjours sçavoir pour bonne maxime, que le tems d'un Pere de famille luy est toûjours trop cher, pour l'employer si inutilement.

S'il est encore des Fruits en ce tems, ce ne peut être que du Bon-chrétien, & des Pommes de Reinette, qui se vendent pour-lors bien de l'argent; & l'on peut dire que la Mere de famille qui aura sçû garder de ces fruits jusqu'à ce tems-là, n'aura pas perdu sa peine.

Si l'on a dans ce mois des Cochons pour élever, & qu'on les vuille vendre, on le pourra faire, à cause que pour-lors ils sont assez recherchez.

Les Bœufs & les Vaches grasses sont encore rares dans cette saison; c'est pourquoy je conseille à la Mere de famille, pendant l'Hyver, d'avoir toûjours quelqu'un de ces animaux qu'elle traite mieux que les autres, afin d'en avoir dans tous les mois en état d'être envoyez à la Boucherie: son tems ny ses soins ne seront point perdus; elle envoyera aussi vendre ses Chevreaux dans ce mois, si-tôt qu'ils auront quinze jours ou trois semaines.

M A Y.

Quæritis unde putem Maio data nomina mensi?
Non satis est liquido cognita causa mihi.
Ovid. Fast. lib. 5.

Si l'on demande d'où ce Mois
Tient son nom, & ce qu'on en pense.
Je diray ce qu'Ovide en a dit autrefois,
Que je n'en ay pas connoissance,
Mais que je sçay qu'en ce tems cy
L'on vend ce que voicy.

Il n'est donc pas icy question de sçavoir quel est celuy qui a donné le nom à ce mois, nous n'y voulons seulement apprendre que les choses dont un Pere de famille peut tirer de l'argent pendant ce tems-là.

Durant tout ce mois on n'envoyera ny Beurre, ny Fromage au Marché, car il s'y donne à un prix trop mediocre: ainsi le Beurre sera fondu, ou salé, & les Fromages sechez comme j'ay dit.

Les œufs serviront pour une partie de la provision de la maison, ou seront vendus, à quelque bon marché qu'ils puissent être, ceux de cette saison n'étant pas propres à garder.

Dans

Dans ce tems commencent à venir les Dindons qu'on a ſoigné à faire éclore de bonne heure; ils ſont extrêmement chers dans ces commencemens, & l'on peut dire que pour-lors ils dédommagent bien ceux qui les ont élevez, des peines qu'ils ont priſes aprés eux.

Les Poulets ſe peuvent encore vendre, & les Veaux auſſi, au cas marqué cy-deſſus.

Comme le Beſtial gras ſe vend toûjours bien, on ne perdra point ſa peine d'en avoir toûjours de tel dans ce tems-là.

Les Pigeonneaux ſont en abondance en ce mois, & on en envoye vendre tout le ſurplus de ceux qu'on voudra laiſſer pour garnir le Colombier.

C'eſt dans ce mois qu'un veritable œconome, ſi ſon païs & ſa bourſe le permettent, doit aller aux Foires pour y faire emplette de Moutons outre ſon troupeau ordinaire, & de Geniſſes pour engraiſſer: ce commerce fait ſa richeſſe s'il s'y entend bien, & qu'il ſoigne de les faire gouverner ſuivant la methode que j'en ay donnée, pages 158. & 181.

A l'egard des Moutons gras, ils ne ſont pas encore à bon marché dans ce tems; ainſi qui en aura pourra les vendre.

Le mois de May eſt la veritable ſaiſon pour ceux qui ont du Bled à vendre: il ſe peut qu'il ſoit à meilleur prix qu'en Hyver; mais enfin je ſuis en cela l'opinion de tous les gens que j'ay connu faire profeſſion d'une grande œconomie.

Si l'on a encore du Vin, & qu'on ne l'ait pas vendu aux Marchands, le mois de May eſt la vraye ſaiſon de debiter le blanc, & le paillet: ce n'eſt pas que je conſeille de le garder juſques-là pour refuſer de le vendre avant ce tems-là, ſi l'on en trouve l'occaſion; car il y a un ancien proverbe qui dit qu'il n'eſt argent que de Marchand, ce qui eſt bien vray: c'eſt ce qui fait qu'on ne peut trop ſe récrier contre ces prétendus habiles en l'art du ménage, qui croiroient commettre un crime en cela, s'ils vendoient leurs Vins tous chauds aux Marchands: ouy, je le dis, c'eſt agir pour-lors avec plus d'entêtement que de fineſſe; & l'avis que je donne icy n'eſt qu'au cas que le malheur ait voulu que le Vin vous ait reſté juſqu'à ce mois, faute d'avoir rencontré Marchand à qui le vendre.

On fait auſſi de l'argent du Miel & de la Cire, qu'on a retiré de ſes Mouches.

AVERTISSEMENT.

Avant que d'aller plus loin, je ſuis bien-aiſe d'avertir à l'égard de la Volaille, que je ſuppoſe qu'on doit nourrir en grande quantité, que c'eſt donner des leçons icy à la verité qui ſemblent contraires au bien du public, à cauſe que je ne conſeille de vendre les denrées que lors-qu'elles doivent être cheres. Cependant, ſi l'on veut là-deſſus ſe donner la peine d'approfondir ma penſée, on verra qu'elle ne peut être blâmable; en ce que ſi tout le monde generalement ſuivoit ces préceptes, n'eſt-il pas vray que dans chaque ſaiſon l'abondance y ſeroit toûjours de tout, & par conſequent que ce qui devroit être cher en ce tems-là, à cauſe de ſa rareté, y deviendroit à bon marché, parce qu'il y en auroit quantité? L'on peut juger de là, que ce que j'enſeigne icy n'étant d'aucun préjudice au bien public, ne regarde uniquement que les perſonnes dont le public ſe peut paſſer, & qui n'ayant point d'autre employ que de faire valoir leur bien, cherchent des moyens pour reüſſir dans leur entrepriſe. L'on me va dire que tout le monde en peut être logé-là; & moy je répondray que tout ce monde n'a pas les moyens de le faire, & que le nombre de ceux qui ne ſont point en état de garder leurs denrées, étant beaucoup plus grand que le nombre de ces gens qui le peuvent faire commodément, on ne doit point avoir lieu de craindre jamais qu'on manque de rien & à bon prix: de plus, ce que j'enſeigne de ne debiter qu'en certain tems, ce n'eſt que pour faire plaiſir aux Grands,

qui n'aiment les choſes bien ſouvent qu'à cauſe qu'elles ſont rares, & non pas dans la ſaiſon qu'elles ont le meilleur goût.

On ſera auſſi averti que ce que je dis de vendre, ne doit s'entendre que du ſuperflu du Beurre, des Fromages, des Oeufs, & de tout generalement dont on ne peut ſe paſſer pour la ſubſiſtance de la Maiſon; les Fruits d'Eté, & une partie de ceux d'Automne étant compris dans ce neceſſaire, comme étant un aliment en ce tems qui vous rend plus de profit, en en nourriſſant une partie de vôtre domeſtique, que lors-que vous les envoyez vendre au Marché.

Sur la fin de ce mois, on tond les Brebis, & l'on a par conſequent de la laine à vendre; mais je conſeille de la garder un mois ou deux avant que d'en venir là, & de laiſſer paſſer les plus preſſez.

JUIN.

Hic quoque menſis habet dubias in nomine cauſas,
Quæ placeant, poſitis omnibus, ipſe leges.
Ovid. Faſt. Lib. 6.

Ce mois deſſus ſon nom partage les eſprits;
On ne ſçait de quelle famille,
De Gautier, ou bien de Garguille,
Il l'a pris.
L'un s'obſtine comme une Mule,
Et veut que ce ſoit de Junon;
L'autre au contraire dit que non,
Et jure qu'il le tient de la femme d'Hercule.
Je laiſſe entr'eux tout ce debat,
Qui leur plaît, & qui les exerce,
Et comme c'eſt un point dont je fais peu d'état,
Je retourne à nôtre commerce.

Que ce mois doive ſon origine à l'une ou à l'autre de ces deux Deeſſes, cela ne nous importe en rien, c'eſt entre-elles le debat; laiſſons-leur vuider, & pourſuivons nôtre entrepriſe.

Le Beurre ſe portera au Marché, à cauſe qu'il n'eſt pas ſi bon que celuy de May à fondre ny à ſaler; cependant ſi dans ce mois l'argent qu'on en peut tirer eſt trop mediocre, je conſeille de le fondre, & ce ſera du Beurre dont on ſe ſervira l'Hyver pour la proviſion de la maiſon.

Les Fromages ſeront toûjours ſalez; car de porter vendre un Fromage, & en tirer en ce tems le peu qu'on en tire, cela ne vaut pas qu'on s'en donne la peine.

Le ſurplus des œufs pris pour la maiſon ſe vendra, car ce n'eſt pas encore la ſaiſon de les garder.

Les Veaux tout comme au mois de May, & le Beſtial gras de même; & pour les Poulets on ne ſongera plus d'en décharger ſa Baſſe Cour, mais au contraire, de les laiſſer croître pour en avoir des Chapons, ou de nouvelles Poules dans leur tems.

Les Dindons ſe peuvent encore vendre dans ce mois, mais peu, afin d'en avoir un bon troupeau pour envoyer aux champs.

Si le mois de May n'a pas fourni aſſez de tems pour faire le debit des Vins blancs & clairets, l'on continuera de les vendre, ainſi que le Bled.

Si l'on a une Ceriſaye dans ſa maiſon, ce mois eſt le veritable tems qu'on fait du debit des Ceriſes.

On achete encore ſi l'on veut en cette ſaiſon de belles Geniſſes, qu'on jette dans des pâturages pour engraiſſer, juſqu'à l'entrée de l'Hyver, qu'on s'en decharge du trop qu'on n'a pas dequoy nourrir.

JUIL-

JUILLET.

Tempus Iulcis cras eſt natale calendis.
Ovid. Faſt. lib. 6.

Quand Juin finit, Juillet commence:
Que de biens dans cette ſaiſon?
Tout s'y fait voir en abondance;
Et qu'on dit bien avec raiſon,
Quand Juin finit, Juillet commence!
Le Laboureur ſe récompenſe
Des travaux qu'il a pris, dit-on:
Il va faucher ſes foins qu'il porte à la maiſon,
Et cueille ce qu'alors la terre luy diſpenſe.
Quand Juin finit, Juillet commence:
Que de biens dans cette ſaiſon!

Quand Juin finit, Juillet commence; & dans ce mois, à l'égard du Beurre, des Oeufs, des Fromages, on en fera tout comme en celuy de Juin.

On ne ſongera plus en ce tems de garder les Veaux pour nourrir, à cauſe qu'il eſt trop tard, & le Beſtial qui ſera gras ſe vendra toûjours fort bien.

Les Ceriſes ne ſont pas plûtôt finies, que les Poires viennent dés le commencement de Juillet: elles ſont encore rares, & par conſequent bonnes à vendre, & non pas encore propres à en nourrir le commun. Ces Fruits ſont d'abord le petit Muſcat, ou ſept en gueule, le gros Muſcat, le petit Muſcat bâtard, le Bourdon muſqué, les Hâtiveaux, la Poire de Magdelaine, la Figue muſquée, la groſſe Jargonnelle, la Cuiſſe-Madame, les Blanquets gros & petits, l'Admiré-Joannet, la Poire à la Reine, & le Rouſſelet hâtif.

Il y a encore les Pêches precoces, & les Prunes qui viennent en cette ſaiſon, & dont on fait de l'argent.

Mais à l'égard des Prunes, on ne debitera que celles qui ne pourront pas ſervir à faire des Pruneaux; car pour celles dont on en peut faire, l'œconomie veut qu'on les y employe toutes, rendant beaucoup plus d'argent ainſi ſechées au four, & étant debitées en Carême, que lors-qu'on les vend au ſortir de deſſus l'arbre; & voicy le nom des Prunes dont on fait les meilleurs Pruneaux.

Le Damas noir: cette Prune eſt bonne à la verité en Pruneaux, mais ce ne ſont pas les plus exquis.

La Diaprée rouge, autrement de Roche-Corbon, eſt une Prune qui ne quitte pas le noyau; elle eſt groſſe, ronde, & trés excellente en Pruneaux.

L'Imperiale rouge eſt groſſe & longue, belle Prune, qui quoy qu'elle ſoit bonne crüe, eſt neanmoins des meilleures ſechées au four.

La Prune de Montmirel eſt blanche, longue & pointüe; elle ne quitte point le noyau, & eſt tres-excellente à faire des Pruneaux.

La Prune-Datte blanche ou rouge, la Sainte-Catherine, qui eſt groſſe, plus plate que longue, & la Prune Norbette qui eſt comme un petit Damas noir, & le Damas de Tours; toutes ces Prunes en Pruneaux ſont merveilleuſes.

Je ne dis pas que toutes ces Prunes-là ſoient en maturité dans le mois de Juillet, elles viennent les unes aprés les autres; & le détail que j'en fais icy avec la maniere de les connoître, ſervira pour tous les autres mois où ces Prunes ſont bonnes à man-

ger: j'en avertis déja, afin qu'on ne s'attende point à des redites qui seroient inutiles.

Pour le Mirabel, l'Isle vert, & le Moyeu de Bourgogne, elles seront envoyées chez les Epiciers, qui seront bien-aises de les acheter pour en faire des Confitures.

Les mêmes Epiciers recherchent encore les Poires de petit Blanquet pour mettre en Confitures; c'est pourquoy il les leur faut vendre.

L'Avoine se vend bien en ce tems, & celuy qui en a, peut la mener à coup sûr au Marché.

L'on peut aussi en ce tems-là vendre la laine, si l'on voit qu'on en donne un bon prix; quelquefois on gagne d'attendre, quelquefois aussi on y perd, à cause du dechet qu'il y a.

Si l'on a gardé du Vin jusqu'à ce tems, il faut commencer à le vendre, sur-tout lors-que vous sentez qu'il tombe.

AOUST.

Nomen ab Auguſti deductum nomine dicunt.

Mathurin ne s'informe guere,
(Au vray c'eſt une choſe à luy peu neceſſaire)
Si ce mois prend ſon nom de ce grand Empereur
Auguſte, qui fut la terreur
De tous les Ennemis de Rome;
Car qu'importe comme il ſe nomme,
Pourveu que Mathurin faſſe bonne moiſſon?
Aprés tout, n'a-t-il pas raiſon?
Des Fruits, du Grain chez luy pour-lors en abondance
Luy valent mieux (à parler ſans façon)
Que cette inutile ſcience.

Depuis le commencement d'Aouſt juſqu'au quinziéme, on vendra les œufs; mais depuis la my-Aouſt juſqu'à la Nôtre-Dame de Septembre, on gardera tous ceux que pondront les Poules, à cauſe, dit-on, que les œufs d'entre les deux Nôtre-Dames, ſont bons à garder; maxime qu'on ne manque point d'obſerver à la Campagne.

On ne vendra point auſſi le Beurre produit dans ce même tems; au contraire, on le ſalera, ou on le fondra, comme étant de tres-bonne garde; & pour les Fromages, on les fera encore ſecher dans la chaſiere.

Quoy que le Beſtial commence dans ce tems-là d'avoir pris graiſſe, & que par conſequent il devienne un peu commun; il n'importe, vendez toûjours, tout Beſtial gras n'eſt plus qu'inutile à la maiſon.

Vendez auſſi les Veaux qui ſont en état d'être tuez dans ce mois, ils commencent à devenir rares.

Tirez tout ce que vous pourrez de profit du Colombier, les Pigeonneaux y abondent en ce tems.

Vous avez trop de Fruits à vendre en ce tems pour en faire icy le détail; auſſi ne dédaignez pas d'attirer chez vous les Marchands, pour vous en accommoder avec eux des plus beaux, vôtre proviſion priſe préalablement; d'en nourrir vôtre domeſtique des plus communs, & d'engraiſſer les Cochons de ceux qui ſont ou gâtez ou pourris.

La

La Pêche eſt un fruit délicat, & fort recherché; c'eſt pourquoy il faut en faire auſſi de l'argent.

Des Prunes tout de même; & faire encore des Pruneaux de celles dont j'ay parlé cy-deſſus, & qui meuriſſent dans ce mois.

Comme ce mois produit beaucoup de Fruits, on ſoignera d'en faire ſecher au four une bonne quantité de diverſes manieres, que vous pouvez apprendre dans le quatriéme Livre; le debit qu'on en a, lorſque le Carême arrive, eſt aſſez grand pour faire qu'on ne les oublie pas; & l'on ſuivra ſur tout cette maxime lors-que la grande abondance de Fruits les rend à bon marché.

L'on vendra les Vins qu'on aura de reſte, car la ſaiſon des Vendanges approchant doit inviter à le faire.

SEPTEMBRE.

Menſis quo vacuas pinguis vindemia cellas
Diſtendit.

Que le mois de Septembre eſt digne de loüanges,
De nous donner des Fruits ſi beaux,
Et de remplir tous nos tonneaux,
De ce jus qui vient des Vendanges!
A le rendre parfait employons tous nos ſoins,
Afin que l'argent qu'il ſçait rendre
Supplée heureuſement à nos divers beſoins.
Joint á celuy que l'on peut prendre
De ce qu'on a pour-lors à vendre.

Juſqu'au huit de ce mois, on ſalera & on fondra encore le Beurre; ces huit jours paſſez on l'enverra vendre au Marché: pour les Fromages, ils ſe ſecheront toûjours.

Tous les œufs que rendront les Poules juſqu'à la Nôtre-Dame de Septembre, ſeront gardez pour l'Hyver, le Beſtial gras envoyé aux Foires, & tous les Veaux vendus.

Il y a encore des Pigeonneaux à vendre dans ce mois, ainſi que de la cire & du miel.

Les Fruits de cette ſaiſon commencent à devenir moins communs, & plus rares que ceux d'Eté, & par conſequent plus chers, c'eſt pourquoy il fait bon les vendre.

Il y a encore des Poires & des Prunes qu'on ſeche au four dans ce mois, ce que je conſeille de faire, ne pouvant trop avoir de ces ſortes de proviſions en Carême, tant pour vendre que pour en manger à la maiſon; pour vendre ſur tout, lors-que l'on a pris ſoin de les ſecher de la maniere que je l'ay dit en ſon lieu; ce qui ne coûte gueres néanmoins, & qui rend beaucoup de profit.

Sur la fin de ce mois, le Pere de famille commence à chercher le debit de ſes Moutons qu'il a achetés en May, & du jeune Beſtial qu'il a engraiſſé depuis ce tems.

Les Cochons de lait ſe vendent bien en ce tems; & ſi la Mere de famille en a, elle pourra les envoyer au Marché.

Si la Vendange arrive dans ce mois, le Pere de famille aura ſoin de bien amaſſer & de bien conditionner tout ſon Vin.

OCTOBRE.

Humidus October fœnore ditat agros.

C'eſt dans ce mois que la terre,
Par tout ce qu'elle renferre,
Peut ſe flater d'avoir dequoy
Faire le deſtin d'un Roy;
Et que Jean en faiſant ripaille,
Commence à percer ſon tonneau,
Et que mangeant de la Volaille,
Avecque ſon voiſin il boit du vin nouveau.

Tout le Beurre, les Fromages & les Oeufs qu'on amaſſera pendant ce mois, ſeront portez au Marché.

Le Pere de famille pour-lors, ſe donnera de grands mouvemens pour debiter tout le Beſtial qu'il ne voudra point mettre en Hyver.

Les fruits ont encore fort bien leur debit dans ce mois; car il y a le Meſſire-Jean, les diverſes Bergamottes, le Petit-oing, l'Adotte, la Dauphine, & autres Poires de cette ſorte qui ſont recherchées, & deſquelles on retire bien de l'argent; car il ne faut plus ſonger d'en faire ſecher au four dans ce mois: tous les Fruits s'y vendent mieux cruds que d'autre maniere, à la reſerve cependant de certaines Prunes dont j'ay parlé, & deſquelles on fera encore des Pruneaux.

L'on n'oubliera pas dans ce mois de faire ſecher au four des Raiſins, & ce ſoin-là regarde la mere de famille, qui les vend bien lors-que le Carême eſt venu.

Si les Vendanges ont retardé juſqu'à ce mois, on reſervera ſes ſoins juſqu'à ce tems-là, pour les donner à bien recueillir tout les Raiſins, & à faire ſon Vin dans la perfection.

NOVEMBRE.

Scorpion hibernum præceps jubet ire November.

Quand Octobre perd ſa fin
La Touſſaints eſt au matin.
Le Scorpion de ſa chambre,
Qui le preſſe alors de ſortir,
Commande au mois de Novembre
De ſe donner à ſentir;
C'eſt dans ce mois que Perrete,
Qui fait argent de tout pour faire d'autre emplette,
A tous Marchez dreſſe ſes pas,
Pour vendre ſes Oiſons qu'elle voit déja gras.

L'on commence dans ce mois à entamer la Volaille, c'eſt à dire qu'on envoye vendre, mais encore peu frequemment, des Dindes & des Oiſons.

Le veritable tems de vendre les Cochons de lait, eſt le mois de Novembre, où il

il fait bon encore debiter les Veaux qui ſont pour-lors bons à envoyer à la Boucherie.

On ſe défera des Bêtes graſſes qu'on aura dans ce tems-là; elles ſe vendent bien, & ſont fort recherchées.

Le Beurre, les Fromages & les Oeufs qu'on pourra amaſſer pour-lors, ſeront tous portez au Marché.

Si dès ce tems on trouve Marchand qui veuille acheter le Vin, je conſeille au Pere de famille de n'en point laiſſer échaper l'occaſion; car l'argent qu'il en retirera luy ſervira plus à ſon commerce, que s'il gardoit ſon Vin dans l'eſperance de le vendre plus cher dans un autre tems, où le plus ſouvent il ſe trouve trompé.

L'on fait auſſi dans ce mois un bon debit des Fruits. La Virgouleuſe, l'Ambrette, la Marquiſe, le Caillo-roſat, la poire d'Epine, la Louiſe-bonne, le Martin-ſec, le Citron-muſqué, le Bon-chrétien d'Eſpagne, le Bezy-queſſoy, la Rouſſeline, & le Bergamote-creſſane, ſont toutes des Poires fines, & dont on ne ſçauroit avoir un Jardin aſſez garny.

Si les Pigeons patez ont produit quelques Pigeonneaux, on fera bien de les envoyer vendre.

AVIS.

Dans cette idée que je donne du commerce, quoy que je diſe de debiter tout ce qui eſt bon à vendre cherement dans chaque mois, je veux bien qu'on ſçache que ce n'eſt qu'après que le Pere de famille en a pris tout ce que bon luy a ſemble; car l'exemple de goûter des choſes qu'il s'eſt acquiſes par ſes ſoins, ſa vigilance & ſa dépenſe, ce ſeroit luy inſpirer des ſentimens d'avarice, plûtôt que des penſées d'un veritable Oeconome, qui uſant de prudence, ne fait jamais qu'un bon uſage de ce qu'il y a dans ſa Maiſon.

DECEMBRE.

Horridus ecce ſonat Boreæ ſtridore December.

Bonne proviſion de Bois,
Eſt neceſſaire dans ce mois,
Et qui trop en a, peut en vendre,
Allez, Margot, portez au Marché vos Chapons,
Et vous verrez, s'ils ſont bien bons,
Quel profit ils ſçauront vous rendre.

Les Dindes, les Oiſons, les Canards, les Poules; toute cette Volaille ira plus ſouvent au Marché dans ce mois, que dans le précedent.

Les Chapons commencent à être debitez, & ſe vendent pour-lors un aſſez bon prix.

Le Beſtial gras, & les Veaux tout de même; eſt heureux qui en a à vendre dans ce mois.

Les œufs ſont rares en ce tems, le Beurre de même, & les Fromages ne ſont pas communs, & toutes ces denrées par conſéquent trés-bonnes à vendre.

J'en diray de même des Fruits dont on fait un gros argent; tels ſont l'Eſchaſſerie, l'Epine d'Hyver, la Poire de Satin, le Colmar, la Merveille d'Hyver, le Meſſire-Jean d'Hyver, l'Archiduc, le Gatelier, le Franc-real, l'Amadonte, le Parmin, le Portail, le S. Germain, & autres.

Et ſi l'on n'a point vendu ſon Vin aux Marchands dans ce mois, qu'on ne refuſe point de le faire ſi-tôt que l'occaſion s'en préſentera.

Je n'ay pas cru mieux finir ce Livre, que par cette idvée qu'il faut abſolument ſe former du debit qu'on doit faire de toutes les denrées qui proviennent d'une Maiſon de Campagne: car il me temble que ce ſeroit des peines inutiles de les amaſſer, ſi l'on ne ſçavoit la maniere d'en tirer de l'argent; & je puis dire, pour peu qu'on conſulte les préceptes que j'y ay donnés, tant pour nourrir, élever, & faire multiplier tous les animaux que peut contenir une Baſſe-Cour, on pourra à coup ſûr entreprendre de le faire avec ſuccés, y apprenant auſſi les moyens de les guerir lorsqu'ils ſont malades.

Et pecorum cultus, & gramine paſcua læta,
Queis habitent armenta locis, ſtabulentur & agni,
Omnia & aëreï mellis redolentia regna,
Hybleas & apes, alvcorum & cerea tecta,
Quique apibus flores, examina quæque legenda,
Munſtravi, humenteſque faves, cœleſtia dona.

Fin du premier Livre.

OECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE,

OU

NOUVELLE MAISON RUSTIQUE.

LIVRE SECOND.

CHAPITRE PREMIER.

De l'origine de l'Agriculture.

AVANT le Regne de Jupiter, les Arts n'étoient point en uſage, & la terre produiſoit d'elle-même toutes ſortes de Fruits, propres à la nourriture des hommes : on ne ſçavoit ce que c'étoit en ce tems-là que Loix, ny que Coutumes, & l'art d'amaſſer des richeſſes y étoit inconnu ; & content de peu de choſes, on y vivoit d'alimens que la nature ſeule avoit ſoin de nous offrir.

Contens des mets qu'offroit ſeulement la Nature,
Les mortels autrefois faiſoient leur nourriture
De fraiſes, & de Fruits que l'Arboiſier conçoit ;
Ils cueilloient la Cornoille, & les Mures qu'on voit,
Sur des Buiſſons piquans dans leur tems attachées.

Ce tems-là dura juſqu'à ce que Saturne dépouillé de ſon Royaume, & fuyant le courroux de Jupiter, vint du Ciel pour demeurer ſur la terre.

Ce Dieu ne put voir long tems les Peuples vivre dans une ignorance de toutes choſes, & paſſer leurs jours ſans des regles qui les rendiſſent dociles dans la ſuite, & qui leur appriſſent ce que c'étoit qu'un gouvernement : c'eſt ce qui fit qu'il y établit des Loix, ſous l'obeïſſance deſquelles il ſçut tous les ranger : il eſt vray que ce Roy gouverna ſi paiſiblement ſes Peuples, qu'on appella ce ſiécle, le Siécle d'or.

Peu de tems aprés luy, ſurvint un âge beaucoup moins fécond en douceurs, & qu'on dit avoir été le ſiécle d'airain, & ſous lequel les Peuples commencerent à ſubir des Loix plus rudes, & à ſentir une domination plus peſante ; & enfin vint enſuite celuy de fer, ou l'on vit triompher l'envie, opprimer l'innocence, & dreſſer des Autels aux crimes.

La terre pour-lors commença à refuſer aux hommes les alimens qu'elle avoit coûtume de leur fournir d'elle-même, & ne produiſit plus que des herbes, dont ils furent obligez de faire leur nourriture.

Panis erant primis virides mortalibus herbæ,
Quas tellus nullo ſollicitante dabat.

Quelquefois ils faiſoient leurs repas de legumes, qu'ils mangeoient ſans ſe donner la peine de les faire cuire ; & quelquefois leurs mets les plus delicats étoient des feuilles encore tendres qu'ils cueilloient ſur la cime des arbres.

Et modo carpebant vivax è ceſpite gramen,
Nunc epulæ tenera fronde cacumen erant.

Aprés cela vint le gland, qui leur fut d'un grand ſecours, & qui fit leurs richeſſes aprés qu'ils l'eurent connu.

Poſt modo glans nata eſt ; bene erat jam glande reperta,
Duraque magnificas quercus habebat opes.

Mais la Deeſſe Cerés, par une bienveillance toute particuliere pour le genre humain, ne pouvant plus le voir vivre de la ſorte, fut la premiere qui voulut luy trouver une nourriture qui luy fût plus utile.

Prima Ceres homine ad meliora alimenta vocato,
Mutavit glandes utiliore cibo.

Et pour réüſſir dans ſon entrepriſe, ce fut elle auſſi qui la premiere trouva l'invention d'accoupler les Bœufs à la charrüe, & de faire ſentir le Soleil à la terre qui n'avoit pas encore été remuée.

Illa jugo tauros collum præbere coëgit ;
Tunc primum ſoles eruta vidit humus.

Il eſt donc aiſé de conjecturer de là, que c'eſt Cerés à qui les hommes ont l'obligation de l'Agriculture, & qu'on peut dire avec raiſon que

C'eſt d'elle que nous vient cet art ingenieux,
De tracer les guerets & ſillons ſpacieux,
Et par des Bœufs ſoumis au joug d'une charrüe,
Rendre fertile en Bleds la terre qu'on remüe.

Mais comme il ne ſuffiſoit pas que pour leur utilité il n'y eût que cette Déeſſe qui

qui ſçut la maniere de labourer la terre, elle voulut elle même l'enſeigner à Triptoleme, en reconnoiſſance du bien-fait qu'elle avoit reçû de Ceres ſon pere : l'avanture en eſt aſſez particuliere, & merite bien d'être racontée.

Un jour que Proſerpine s'étoit allée promener avec ſes compagnes, elle arriva dans un lieu qu'elle vid tout parſeme de fleurs ; & la grande varieté des couleurs l'ayant ſurpriſe, elle ſe mit tout d'un coup à s'écrier :

Cheres Compagnes que voicy,
Preſſez vous d'accourir icy,
Les fleurs y ſont en abondance,
Et que chacune à pleine main,
Vienne en cueillir en diligence,
Pour en orner ſa tête, & s'en remplir le ſein.

A ces mots les Compagnes de Proſerpine ne manquerent point d'accourir auſſitôt vers elle, & elles n'y furent pas plûtôt arrivées que les voilà tout d'un coup qu'elles s'empreſſent à cueillir des Fleurs chacune ſuivant ſon inclination.

Proſerpine préoccupée entierement du plaiſir qu'elle y prenoit, s'écarta inſenſiblement ; quand tout d'un coup le Dieu Pluton qui la veilloit, trouvant l'occaſion favorable, ſe ſaiſit d'elle, & l'enleva ſur ſon Char, qu'il conduiſit aux Enfers d'une extrême viteſſe.

La voila qu'elle ſe deſole,
Elle demande du ſecours ;
Mais tout eſt ſourd à ſa parole :
Et deſſus le Char qui s'envole,
Elle tâche en vain de ſes jours,
En dechirant ſon ſein, de terminer le cours.

Ses Compagnes ennuyées de ne la point voir prés d'elles, l'appellent, mais elle ne les entend plus ; elles regardent de tous côtez, & c'eſt inutilement ; elles la cherchent, & ne la trouvent plus.

Proſerpine, où donc êtes vous ?
Diſent-elles, venez vers nous ;
Venez rejoindre vos Compagnes,
Proſerpine : mais c'en eſt fait,
Pluton bien loin de ces Campagnes,
A déja ſur ſon Char enlevé cet objet.

Cerés que le bruit étonna, ſe rendit au plûtôt en ces lieux, où elle ne fut pas plûtôt arrivée, qu'elle demanda où étoit ſa fille ; & n'en ayant appris que des nouvelles tres-facheuſes, la voilà tout d'un coup que la fureur s'empare de ſon eſprit, qu'elle pleure, qu'elle gemit, qu'elle ſoupire ; elle cherche Proſerpine, & pour la trouver, il n'eſt point de routes qu'elle ne tienne, & point de lieux par où elle paſſe qui ne retentiſſent de ſes plaintes : Proſerpine, dit-elle, où es-tu, ma chere fille ? mais ſa fille Proſerpine ne l'entend plus.

Comme elle couroit ainſi par-tout, elle crut entendre la voix d'un Berger, ou de quelque Laboureur ; mais s'approchant peu à peu du lieu d'où elle s'imaginoit que cette voix luy étoit venu fraper les oreilles, elle fut tout d'un coup étonnée de ſe voir prés du Mont Etna, qui jettoit du feu de tous côtez. Elle ſe raſſura néanmoins ; & comme il étoit déja nuit, elle prit pour ſe conduire deux morceaux de bois de Pin, qu'elle alluma au feu de cette Montagne pour luy ſervir de flambeaux.

C'eſt en cet etat qu'elle recommença à marcher, tant qu'enfin elle trouva une Caverne qui étoit inacceſſible aux hommes & aux animaux; & elle n'y fut pas plûtôt arrivée, qu'elle attela ſon Char de deux Dragons qu'elle y rencontra.

La voila qu'elle part, & ces Dragons qui l'emportoient d'une extrême viteſſe, la rendirent en peu de tems dans la Ville d'Eleuſis, où étoit un bon homme appellé Celée, qu'elle apperçut comme il emportoit chez luy du gland, & du bois pour ſe chauffer

Cet homme avoit deux enfans, un fils & une fille; celle-cy étoit occupée à garder des troupeaux de Chevres, & l'autre étoit extrémement malade; la fille s'adreſſant à Cerés, luy dit: Ma mere, que faites-vous ſeule dans ces lieux icy? Ces mots fraperent cette Déeſſe, qui pria auſſi-tôt ce bon vieillard de la vouloir mener chez luy.

Celée cherche des pretextes pour s'en défendre; & comme il marchoit toûjours ſous la peſanteur du fardeau qui luy faiſoit courber le dos, la Déeſſe qui le preſſoit de luy accorder cette grace, luy dit:

Allez, Celée, & que les Dieux
Vous rendent toûjours bienheureux;
Allez, & ſoyez long-tems Pere:
Je n'avois qu'une fille, helas!
Et tout ce qui me deſeſpere,
Eſt qu'on un endroit ſolitaire,
Q'on vient de m'en priver quand je n'y penſois pas.
Ha! que plus que le mien, votre ſort a de charmes,
Elle dit: puis verſant des larmes,
(Ce qui n'arrive point aux Dieux)
Elle en arracha des yeux
De la fille ainſi que du pere;
Qui luy dit, ſi vôtre malheur,
Comme une veritable Mere,
Eſt cette enfant ravie à vôtre tendre cœur,
Ne dédaignez point de me ſuivre.
Venez, & tels auſſi que ſoient les petits lieux,
Où mon ſort m'oblige de vivre,
Qu'ils ne vous ſoient point odieux.
Non, non, luy repartit auſſi-tôt la Deeſſe,
Marchez, je ne vous quitte pas,
Car la ſeule ardeur qui me preſſe,
Eſt de ſuivre en tous lieux vos pas.

Tandis qu'ainſi ils marchoient enſemble, Celée dit à la Déeſſe qu'il avoit un fils qui étoit malade, & que la douleur du mal qu'il reſſentoit, l'empêchoit de dormir; Cerés pour le guerir de cette inſomnie, amaſſe des Pavots qu'elle trouva pourlors dans un champ.

Ils ne furent pas plûtôt tous arrivez a la maiſon, qu'ils n'entendirent que pleurs & que gemiſſemens: on commençoit déja à déſeſperer de cet enfant malade; mais la Déeſſe qui ne dédaigna pas d'approcher ſa bouche de la ſienne, luy fit reprendre des forces par le ſouffle dont elle le remplit; tant les Dieux ont la vertu de redonner de la vigueur à ceux qui l'ont perdûe.

Ce remede d'abord luy ôta la pâleur de deſſus ſon viſage, & le mit tout-à-fait hors de danger: tout eſt en joye pourlors chez Celée; on veut regaler la Déeſſe, & pour mets on luy ſert du Fromage, des Pommes & du Miel. Cerés s'excuſe de n'en

n'en pouvoir manger ; & enfin comme il étoit nuit, elle prit Triptoleme (c'estoit ainsi que s'appelloit le fils de Celée) & l'emporta dans son giron, & luy passant trois fois doucement la main sur le corps, elle dit quelques mots, & le couvrit de cendre, sur laquelle le feu allumoit encore.

Ah Ciel ! se récria sa mere,
S'éveillant d'abord en sursaut ;
Que faites-vous, non, non, il faut,
Dit-elle à Cerés en colere,
Il faut, si je ne veux le voir perir dans peu,
Que j'empêche d'agir dessus mon fils ce feu ;
Et courant vite à Triptoleme,
Elle l'ôte soudain de la flame elle-méme.
Mais Cerés contre elle en courroux :
Insensée, ah ! retirez vous,
Luy dit-elle, laissez moy faire,
Car tout ce que je fais est pour vous un mystere :
Ouy, je veux que ce fils (quoy qu'il sera mortel)
Sçache le premier l'art de labourer la terre,
Et qu'à grand coups de soc, en luy livrant la guerre,
Aux siecles à venir il soit connu pour tel ;
On le verra planter, & les champs hors de friche,
Pour prix de son travail un jour le rendront riche.

Aprés que Cerés eut achevé ce discours, elle sortit ; & ayant atiré à elle une nuée, elle monta dessus avec son Char trainé par des Dragons, sur laquelle elle traversa une grande quantité de Païs.

C'est donc Cerés qui la premiere,
De fendre les guerets enseigna la maniere.

Triptoleme l'apprit d'elle ; & depuis luy, les hommes s'y sont rendus si experts, qu'on sçait que ce n'est que par le moyen de l'Agriculture que subsistent tous les Royaumes.

D'autres veulent que ce soit Osiris à qui nous devons l'origine de ce bel Art, & voicy comme Tibulle s'en explique.

Primus aratra manu Solerti fecit Osiris,
Et teneram ferro sollicitavit humum.
Primus inexpertæ commisit semina terræ,
Pomaque non notis legit ab arboribus.

Le même en François.

Osiris le premier, par un Art merveilleux,
Offrit prête à roûler la charrüe à nos yeux ;
Et le long d'un sillon qu'avec un fer on trace,
Fendant la terre avant, apprit comme on la casse.
C'est luy qui le premier pratiquant ce bel Art,
Voulut qu'on y commît la semence au hazard,
Et qui cueillit des Fruits que l'on voyoit paroître,
Sur des Arbres qu'encore q'on n'avoit sçu connoître.

Il y en a qui disent que c'est Icare, qui passant par Athenes, enseigna à ces peuples la maniere de labourer la terre.

Icare

Icare Cecropiis merito juga late colonis.

Quoy qu'il en ſoit, & quelque partagez que puiſſent être les ſentimens ſur cette origine, je diray que celuy qui a inventé l'Agriculture, a decouvert le plus bel Art qu'on puiſſe jamais s'imaginer; car avant ce tems, la terre étoit une mere qui ne donnoit aux hommes que ce que la nature luy permettoit de produire; mais depuis que les hommes ont ſçû la labourer, & y ſemer le grain qui luy convient, elle leur a fourni abondamment dequoy vivre : cet Art eſt noble, & l'on a vû d'illuſtres Romains donner des Loix aux Peuples, aprés avoir quitté la charrüe.

Jura dabat populis poſito modo Prætor aratro,
Et levis argenti lamina crimen erat.

Et nous voyons encore aujourd'huy qu'un Gentilhomme ne déroge point pour labourer ſon champ luy-même.

CHAPITRE II.

Des influences des Aſtres, où l'on fait voir l'abus qu'il y a de s'arréter en matiere d'Agriculture aux quadratures de la Lune.

SI je me ſuis formé le deſſein de traiter des influences des Aſtres, ce n'a pas été pour les admettre dans l'Agriculture, puis qu'il eſt certain qu'ils ne contribuent nullement à la production des effets que la nature elle-même nous fait naître.

Je ne fais point de doute qu'une ſemblable queſtion ne m'attire ſur les bras un grand nombre d'antagoniſtes, & ſur tout, de ces grands amateurs de Jardinages, qui croiroient pecher dans l'Art qu'ils exercent, s'ils n'ajoûtoient foy aux quadratures de la Lune, comme à des choſes ſans l'obſervation deſquelles il leur ſembleroit que tout ne croîtroit que trés-imparfaitement; & voila ce qui fait leur erreur.

Mais quoy, diront-ils, eſt-il poſſible que le Soleil ne ſoit point la cauſe que les vegetaux parviennent à leur état de perfection ? Ouy, il y contribüe preſque entierement, & l'on n'en doit faire aucun doute; car ſi les plantes prennent l'accroiſſement, ou que leurs fruits acquierent une pleine maturité, nous ne devons en attribuer la cauſe qu'à la chaleur de cet Aſtre, ſans que cela nous doive faire conclure que les autres puiſſent agir de la même maniere, quoy que leur lumiere frape nos yeux, & que ce ſoit une preuve indubitable du pouvoir qu'ils ont d'ébranler les fibres des corps qui leur ſont ſoumis, ce qu'ils ne ſçauroient faire ſans en mouvoir la matiere de telle ſorte, que venant enſuite à en remuer d'autre plus groſſiere, & d'une force aſſez ſuffiſante pour produire quelques effets ſenſibles; il eſt vray de dire en quelque façon qu'à telles influences qui ſortent de ces Aſtres, on peut attribuer la cauſe de ces effets: mais la vertu qu'elles ont, ſe fait ſi peu ſentir, qu'on ne doit point dire poſitivement, que c'eſt la lumiere de ces Aſtres qui fait agir ces mêmes effets, mais que c'eſt ſeulement la lumiere du Soleil, qui eſt beaucoup plus grande que celle de tous les Aſtres enſemble, que nous en devons abſolument reconnoître pour l'unique cauſe.

Pour s'applaudir agréablement de cette erreur des influences des Aſtres, il y a des Philoſophes qui ſe ſont imaginez que ces Aſtres étoient animez & pleins d'intelligence, & qu'ils avoient entre-eux un commerce admirable pour ce qui regardoit l'œconomie de leurs influences, ce qui les obligeoit ſans ceſſe d'agir dans un certain ordre, que ſe rendant toûjours officieux les uns envers les autres, & ayant un rapport merveilleux entre-eux, ils ne prenoient aucun mouvement que ce ne fût pour contribuer à l'accroiſſement de tout ce qui leur étoit ſublunaire, ainſi qu'à la modifica-

fication des effets qu'on avoit tels qu'on les souhaitoit, sur tout quand on observoit certaines quadratures de Lune.

D'autres habiles dans l'Astronomie ayant pris fantaisie de faire un calcul exact des jours de l'Année Solaire, par le moyen des Etoiles fixes qui se levent immediatement aprés que le Soleil est couché, & qui sont differentes les unes des autres, travaillerent à faire remarquer au Peuple le tempérament de l'air qui convient ordinairement à chaque saison, & de ce qu'il devoit faire pour reüssir dans l'Agriculture quand certaines Etoiles paroissoient aprés le Soleil couché; mais ces esprits, sans vouloir rien approfondir, & ayant eux-mêmes aide à se tromper, ont pris pour la cause, ce qu'il est aisé de voir qui ne leur avoit été donné que pour un signe de l'Astre; puis qu'ils ont jugé de là, qu'il y avoit des Astres qui avoient un empire sur tous les corps qui leur etoient soumis; mais l'Air n'étant pas tous les ans d'une même constitution, quoy que les mêmes Etoiles fixes paroissent toûjours aprés que le Soleil est couché, c'est une experience qui doit ôter de l'erreur, ceux qui soûtiennent que toutes les choses qui sont sur la terre, sont sujetes aux influences des Astres.

Aprés de si mauvais principes établis pour fonder les questions dont nous venons de parler, & qui sont purement erronnées; que peut on dire, sinon que l'on a lieu de les faire passer pour quelques visions formées dans des cerveaux dépourvûs de raisonnement?

Plusieurs autres de ces sectateurs, pour se confirmer dans leur erreur, veulent que ce soit des Astres que descendent les rosées que nous voyons le matin sur les feuilles des plantes, & que cette humidité ayant la vertu de les ranimer, on ne sçauroit douter que telles influences ne contribuent beaucoup à la production des effets qui sont sur la terre; & c'est un point qui les trompe: car on sçait que la rosée dont nous parlons, n'est autre chose qu'une grande quantité d'eau tres-subtile, qui volant en l'air, forme des vapeurs, qui se ramassent plusieurs ensemble, & tombent sans qu'on s'en apperçoive sur les productions de la terre; & s'attachant pour l'ordinaire, & aprés qu'elles sont toutes assemblées, elles se convertissent toutes en eau, & forment un corps qu'on voit facilement: donc erreur du côté de ceux qui soûtiennent que telles influences partent des Astres.

Il en est de même du chaud, du froid, de l'humide, & du sec, qui se formant de toute une autre maniere que ne se le sont pas imaginez les Anciens, ne peuvent nullement prouver qu'ils soient des influences produites par les Astres, puisque c'est toute autre chose qui les forme.

Tout cela posé, il me semble qu'on peut aisément conclure, que de s'arrêter aux quadratures des Lunes en matiere d'Agriculture, c'est une erreur dont il faut se défaire, & qui ne peut être admise que parmy des esprits vulgaires, qui seroient fâchez de se soustraire à une loy, dont mal-à-propos ils se font une neceßite, & dont la contrainte les charme plus qu'une liberté qu'on leur veut donner de se comporter dans l'Agriculture seulement comme chaque saison le demande, sans se faire un scrupule & une peine d'un Décours ou d'un Croissant d'une Lune, & de tous les autres petits Astres dont nous venons de parler, puisqu'elle emprunte sa lumiere du Soleil.

S'opiniâtre qui voudra aprés ce raisonnement, de vouloir soûtenir une erreur que tout ce qu'il y a d'habiles gens reconnoissent pour telle; ce qui m'a obligé, pour faire valoir l'opinion dont je suis à l'égard des Lunes en fait d'Agriculture, d'établir les principes dont je viens de parler, afin de montrer que c'est un abus que de s'arrêter à de certaines quadratures lorsqu'on veut ou tailler un Arbre, ou mettre quelque Graine en terre.

Cette même opinion prévaudra encore sur celle que s'est formée jusques-icy le vulgaire, & qui est aussi de se rendre scrupuleux dans l'observation qu'il fait des mou-

vemens de la Lune, soit qu'il veuille mettre couver une Poule, ou qu'il s'agisse d'entreprendre quelqu'autre ouvrage de cette nature, & qui regarde le ménage d'une Maison de Campagne; ce que j'ay refuté par-tout, où tant de bonnes gens croyent que c'est un point qu'il est impossible de rejetter, sans se déclarer absolument contraire au profit qu'on espere tirer d'une Basse-Cour.

CHAPITRE III.

De la veritable connoissance des tems ou des saisons.

APRE'S avoir parlé des influences des Astres, pour tâcher de détruire une erreur qui s'est jusques-icy glissée dans l'esprit de ceux qui s'adonnent à l'Agriculture; je crois qu'il est encore à propos avant que de rien dire du labourage, de donner la veritable connoissance qu'on doit avoir des tems ou des saisons: cette connoissance étant extrémement essentielle à un Laboureur, qui ne veut faire son employ que fort à propos.

Sous les preceptes que je vas deduire, sera compriſe la maniere de pouvoir juger des changemens du tems par le moyen du Soleil, de la Lune, des Etoiles, des Animaux, & des choses tant animées qu'inanimées, & l'on y trouvera aussi le veritable Art de connoître quelles seront les Saisons, par les remarques que je diray être necessaires de faire pour se rendre habile dans cette science.

Si ces Observations sont fort simples, on peut dire cependant qu'elles renferment beaucoup plus de certitude que toutes les Prédictions dont les Astrologues se servent pour abuser les petits esprits; & pour sçavoir labourer comme il faut, on doit faire les remarques que je vas décrire.

Ac prius ignotum ferro quam scindimus æquor,
Ventos, & varium cœli prædiscere morem,
Cura sit.

Et comme le Soleil est le premier de tous les Astres, & que c'est de luy qu'ils empruntent leurs lumieres, je commenceray aussi par luy à tirer des présages de la pluye.

Présages de la pluye tirez du Soleil.

Oüy, je le dis encore, tout ce que nous pouvons prédire des Astres est trés-certain, & principalement du Soleil, dont les benignes influences font toute la fécondité de la nature, & qui par son coucher, & son lever, nous donne des signes veritables du beau ou du mauvais tems.

Sol quoque & exoriens, & cum se condit in undas,
Signa dabit, solem certissima signa sequentur.

Le Soleil présage de la pluye, lorsqu'en se levant il paroît couvert d'une nuée, & que son visage paroît tout rempli de taches, & qu'il se derobe de nous à moitié.

Ille ubi nascentem macula variaverit ortum,
Conditus in nubem, medioque refugerit orbe;
Suspecti tibi sint imbres.

Ou bien lorsqu'à la pointe du jour on voit plusieurs de ses rayons percer les nuages qui le couvrent.

Aut

Aut ubi ſub lucem denſa inter nubila ſeſe,
Diverſi erumpent radii.

Si l'on voit que le Soleil eſt rouge quand il ſe leve, c'eſt ſigne de pluye ; tout comme c'en eſt une marque aſſeuree, lorſqu'au même tems il paroit environné de longues rayes.

Les couleurs différentes que le Soleil montre ſur ſon viſage en ſe levant, nous préſagent de la pluye.

——— *Nam ſæpe videmus,*
Ipſius in vultu varios errare colores.

Toutes les fois que le Soleil ſe leve, & qu'il paroit bleu, l'on peut dire que la pluye n'eſt pas loin.

Cæruleus pluviam denuntiat.

Les nuées rouges qui quelquefois l'environnent à ſon lever, menacent infailliblement de la pluye pour le lendemain.

Lorſque le Soleil paroit pâle toute la journée, ou qu'il ſe montre petit & rond comme une boule, c'eſt ſigne de pluye, & de tempête.

Si-tôt qu'on voit des cercles obſcurs, & de couleur de terre à l'entour du Soleil, préſagez de la pluye, & vous n'y ſerez pas trompé.

Craignez auſſi la pluye lorſque le Soleil pendant la journée ſe montre noir & obſcur, & ſi en ſe couchant il ne ſort point d'une nuée noire dans laquelle il ſe trouve pour lors envelopé.

Du moment que le Soleil ſe couche avec de grands rayons vers la terre, attendez vous à de la pluye pour le lendemain.

Si en ſe couchant ou autrement, il eſt caché d'une nuée jaune, ou quelque peu rouſſe, ſigne de pluye.

Lorſque ſe levant le Soleil ſe fait ſentir plus âprement qu'à l'ordinaire, on peut compter ſur de la pluye ; & il produit le même effet lorſqu'il ſe couche avec la même âpreté, & même auſſi quand ſes rayons lancent leur feu avec une pareille violence.

Préſages de pluye tirez de la Lune.

Les marques que donne la Lune des changemens du tems, ne ſont pas moins certaines que celles du Soleil.

——— *Omnia certis*
Indiciis tibi Luna dabit.

Lorſque la Lune paroît ſur nôtre horiſon, & qu'on luy voit les cornes obſcures embraſſer un air ſombre & épais, c'eſt un ſigne de beaucoup de pluye.

Luna revertentes cum primum colligit ignes,
Si nigrum obſcuro comprenderit æra cornu,
Maximus agricolis, pelagoque parabitur imber.

Si la Lune ſe leve, particulierement le troiſiéme jour qu'elle eſt nouvelle, ou au commencement du quartier, & qu'elle ſoit noire, obſcure, épaiſſe, pâle : *Pallida Luna pluit* ; bleüe, livide, ou d'une couleur tirant ſur le vert, on doit s'attendre à de la pluye.

Quand la Lune eſt au plein, & que ſon viſage eſt environné de quelque choſe, c'eſt de la pluye dont elle nous menace pour-lors.

Nous voyons quelquefois la Lune ceinte de deux ou trois ronds, & lorſqu'ils paroiſſent

roiſſent de couleur noire, ou ſombre, & que cet Aſtre eſt embrouillé, on a indubitablement de la pluye.

On obſervera lorſque la Lune ſe renouvelle, que ſi le tems eſt chargé, c'eſt un vray préſage de pluye.

Il arrive quelquefois que vers le quatriéme jour de ſon renouveau la Lune ne paroît point du tout, & pour lors on peut pronoſtiquer de la pluye.

On remarque que lorſqu'il pleut le premier Mardy d'aprés la pleine Lune, tout le reſte continüe ainſi.

Préſages tirez des Etoiles.

Quand les Etoiles paroiſſent plus groſſes qu'à l'ordinaire, c'eſt un veritable ſigne de pluye; comme auſſi lorſqu'elles ſemblent nebuleuſes & obſcures lorſque le Ciel eſt ſans nuages.

Préſages tirez de l'Air.

Le meilleur & le plus aſſeuré pronoſtic de pluye qu'on puiſſe tirer de l'Air, eſt lorſqu'il eſt plus chaud que la ſaiſon ne le demande.

Ciel pommélé & femme fardée,
Ne ſont pas de longue durée.

Ce proverbe donne aſſez à entendre que lorſque le tems paroît pommélé, on peut eſperer bien-tôt de la pluye.

Si-tôt qu'on voit dans l'Air des nuées blanches aller du côté de l'Orient, c'eſt ſigne de pluye.

Le ſigne de pluye dont on puiſſe le moins douter, eſt quand on voit l'Arc-en-Ciel ſur des eaux, & qu'il ſemble boire dedans, ou qu'il paroît double.

—— Nunquam imprudentibus imber
Obfuit.
—— Cum bibit ingens
Arcus.

Préſages tirez du Feu.

Du moment que le Feu paroît bleu à la vûë, c'eſt une marque qu'on doit avoir de la pluye, comme lorſqu'il ſoufle de luy-même.

Si l'on entend petiller les charbons, & qu'on les voye jetter des étincelles, c'eſt ſigne de pluye; quand auſſi la fumée ne monte pas droit, ou que le feu ne veut pas éclairer, ou qu'il ſe couvre de ſes cendres.

On obſerve lorſque le pot eſt au feu, s'il s'y attache deſſous des charbons, ou qu'on y voye étinceller du feu, c'eſt ſigne de pluye.

Si la méche de la lampe ou chandelle a peine de s'allumer, noircit en brulant, ou ſe charge de champignons, ou bien que cette méche petille, ou que la fumée ſe répande çà & là, & qu'elle ne monte pas droit, on ne peut eſperer qu'un tems de pluye.

Nec nocturna quidem carpentes penſa puellæ,
Neſcivere hiemem; teſta cum ardente viderent,
Scintillare oleum, & putres concreſcere fungos.

Préſages tirez des Corps humains.

Il arrive fort ſouvent qu'on ſe trouve aſſoupi, & extraordinairement las, ſans que cet

cet assoupissement ou cette lassitude proviennent d'aucune autre cause que de la pesanteur de l'Air ; & lorsqu'on se sent ainsi, on peut dire qu'on aura de la pluye.

Les douleurs aux jointures, les douleurs & élancemens des parties qu'on a eu rompües, celles des cors aux pieds & autres maux dont les corps ont été atteints, tout cela n'est qu'un presage de pluye.

Présages tirez des animaux.

Lorsqu'on voit les Grües s'élever bien haut, c'est un pronostic de pluye.

——————Aut illum surgentem vallibus imis
Aëriæ fugere grues.

Si les Bœufs ou les Vaches levent la tête en haut, & qu'ils regardent vers le Midy, qu'ils lechent leur ongle tout à l'entour, & se tirent vers l'étable en meuglant, on doit s'attendre à de la pluye.

——————Aut bucula cœlum
Suspiciens, patulis captavit naribus auras.

Quand on voit voltiger les Hirondelles le long des Marais, des Etangs, ou des Rivieres, & plus bas qu'à l'ordinaire en criant, la pluye n'est jamais gueres loin.

Aut arguta lacus circumvolitavit hirundo.

On présage toûjours de la pluye lorsqu'on entend les Grenouilles faire beaucoup de bruit.

——————Et veterem in limo rana cecinere querelam.

A cause du mauvais tems qui doit arriver, souvent les Fourmis par un sentier étroit emportent leurs œufs du profond de leur demeure ; & lorsqu'on les voit se travailler ainsi, il n'y a que de la pluye à esperer.

Sæpius & tectis penetralibus extulit ova,
Angustum formica terens iter.

Si les Corbeaux & les autres Oiseaux vont par bande, on ne manque point d'avoir de la pluye.

——————Et è pastu decedens agmine magno,
Corvorum increpuit densis exercitus alis.

Lorsque la pluye veut venir, on voit les Oiseaux de Rivieres se laver & batre les ailes avec de grands cris, tantôt se plonger, & tantôt courir sur la surface des eaux.

Jam varias pelagi volucres, & quæ Asia circum,
Dulcibus in stagnis rimantur prata Caystri,
Certatim largos humeris infundere rores ;
Nunc caput objectare fretis, nunc currere in undas,
Et studio incassum videas gestire lavandi.

On dit que la Corneille appelle la pluye, lorsque se promenant seule, elle se met à crier.

Tum Cornix plena pluviam vocat improba voce,
Et sola in siccâ secum spatiatur arena.

Quand les Asnes secoüent l'oreille, roidissent leurs queües, & se veautrent par terre, c'est signe de pluye.

Les Vermiſſeaux annoncent la pluye, lorſqu'on les voit ſortir de deſſous terre, ainſi que les Crapaux lorſqu'ils chantent dans les lieux élevez.

Si les Poules ſe mettent à couver avec leurs Pouſſins, ou ſi en gratant elles ſe couvrent elles-mêmes de terre, ſi elles ſe batent l'une contre l'autre, on ne ſçauroit de toutes ces choſes que préſager de la pluye.

Les Pigeons pronoſtiquent la pluye, lorſqu'ils s'élevent en l'air avec précipitation, & qu'ils vont à leur Colombier, pour n'en plus reſſortir.

Les Coqs qui chantent avant leur heure, principalement le ſoir, & les Oyes qui crient, annoncent la pluye ordinairement.

Préſages du beau tems tirez du Soleil.

Lorſque nous voyons que le Soleil eſt pur en ſe levant, qu'il n'eſt pas plus grand qu'à l'ordinaire, & qu'il n'a point les rayons rompus, vous pouvez pendant tout le jour eſperer du beau tems.

Quelquefois lorſque le Soleil ſe leve, il paroît environné d'un cercle, & pour lors on obſervera que ſi ce cercle ſe diſſipe également, c'eſt marque de beau tems.

Dans l'endroit où le Soleil ſe leve, il paroît ſouvent un petit brouillard, duquel on ne peut préſager qu'un tems fort ſerain.

Si le Soleil en ſe couchant eſt clair & net, & qu'on voye à l'entour des petites nuées rouges, & ſeparées les unes des autres, beau tems.

Préſages tirez de la Lune.

La Lune qui paroît rouge lorſqu'elle ſe leve, pronoſtique en Eté une grande chaleur.

Lorſquelle ſe montre claire en ſe levant, on n'a que du beau tems à attendre.

Nec fratris radiis obnoxia ſurgere Luna.

Du moment qu'on voit que le Ciel eſt ſerain de toutes parts lorſque la Lune ſe renouvelle, c'eſt un préſage de beau tems.

Si trois jours devant ou aprés ſa conjonction en ſon quartier, la Lune a une petite & pure lumiere, le beau tems ne manque jamais de venir.

On remarque ordinairement que ſi la Lune quatre jours aprés qu'elle eſt nouvelle, ſe montre ſans tache, c'eſt ſigne que nous aurons du beau tems pendant tout le mois.

Sin ortu in quarto (namq; is certiſſimus auctor
Pura, nec obtuſis per cœlum cornibus ibit,
Totus & ille dies, & qui naſcentur ab illo,
Exactum ad menſem, pluvia ventiſque carebunt.

Lorſque la Lune paroît claire dans ſon plein, ou que dans ſon croiſſant elle ſe montre ſans aucune tache, c'eſt un pronoſtic de beau tems.

Il y a un certain cercle qui paroît à l'entour de la Lune lorſqu'elle ſe leve & qu'on appelle le Halo; & ſi tôt qu'on s'apperçoit qu'il ſe diſſipe, c'eſt à dire que nous aurons du beau tems.

Préſages tirez des Etoiles.

Lorſque nous voyons que les Etoiles brillent au Ciel, & qu'elles paroiſſent ſans taches, on ne peut pour lors préſager que du beau tems.

Pré-

Preſagez tirez de l'Air.

Rouge le ſoir, & blanc le matin,
Eſt la journée du Pelerin.

C'eſt un proverbe qui n'eſt point faux, car toutes les fois qne les nuées ſont rouges le ſoir, c'eſt toûjours une marque de beau tems.

Lorſqu'on voit le Ciel ſe decouvrir en la partie qui eſt oppoſée au vent, on ne ſçauroit que préſager du beau tems.

On voit quelquefois des nuées paroître en forme de plumache ou de rameau de Palme, qui font comme un chapeau dont elles couvrent les Montagnes; ſi ces nuées tombent, ce n'eſt que du beau tems à eſperer.

Si lorſque l'Arc-en-Ciel paroit, on le voit du côté de l'Orient, c'eſt ſigne qu'on aura du beau tems.

Si au point du jour le Ciel eſt bordé d'un cercle blanc ou doré aux extrémitez de l'horiſon, & la baſſe region de l'air mouillée de roſée, qui ſe fait voir dans les vitres des fenêtres; c'eſt une marque infaillible de beau tems.

Quand le Soleil eſt ſerain, & qu'il y a beaucoup de roſee le matin, on peut compter ſur du beau temps pendant tout le jour.

Il n'y a point d'Eclipſe de Soleil qui ne nous amene du beau tems.

Préſages tirez des Animaux.

Lorſque le Hibou obſervant le coucher du Soleil, ſe tient dans ſon trou ſans rien dire, c'eſt une marque de beau tems.

Solis & occaſum ſervans, de culmine ſummo,
Ne quicquam ſeros exercet noctua cantus.

On connoît encore qu'il fera beau tems, lorſqu'on voit l'Epervier s'élever dans l'air, & fondre ſur les Alouettes qu'il emporte.

Apparet liquido ſublimis in aëre niſus,
Et pro purpureo pœnas dat ſcylla capillo.

Préſages des vents.

On reconnoît qu'on aura du vent, lorſqu'en ſe levant le Soleil paroît rouge, ou bien qu'il eſt environné de cercles qui ſont rouges.

Lorſque la Lune paroit rouge ſur l'horiſon, ſur tout dans ſon Croiſſant, c'eſt toûjours du vent qu'elle nous préſage.

At ſi virgineum ſuffuderit ore ruborem
Ventus erit: vento ſemper rubet aurea Phœbe.

C'eſt un préſage de Vent, lorſqu'on voit les Etoiles errer de tous côtez ou qu'elles ſemblent plus groſſes, & plus luiſantes que de coûtume.

Lors qu'a la Campagne on entend bruire les Forêts, ou qu'on s'apperçoit que les Moineaux chantent plus qu'à l'ordinaire, on peut tirer de cela un préſage de Vent.

Si le Tonnerre gronde le matin, c'eſt ſigne de Vent, tout de même que lorſqu'il ſe fait entendre ſans qu'on voye aucun éclair.

Les nuées qui montent en l'air, & qui s'aſſemblent les unes auprés des autres, ſignifient des Vents.

Lorſ-

Lorſqu'on eſt auprés du feu, & qu'on voit qu'il ſoufle de luy-même, on peut s'attendre qu'il ventera.

De même que lorſqu'on voit les Canes étendre ſouvent leurs aîles, & fort long-tems, c'eſt un pronoſtic de Vent.

Pour connoître ſi l'Hyver ſera long, & quel tems il fera.

Voicy des connoiſſances qui ne ſont point inutiles; un Laboureur peut s'en ſervir pour ſe précautionner contre la trop grande rigueur de l'Hyver: c'eſt pourquoy il pourra s'aſſûrer comme ſur un préſage certain que toutes les Années qu'il y a abondance de gland, l'Hyver eſt toûjours fort rude.

Un Berger ſera ſoigneux de remarquer ſi les Brebis qui ont déja eu le mâle, le recherchent encore; & de là il conjecturera qu'il ſera froid l'Hyver prochain.

De même celuy à qui la conduite du Beſtial eſt commiſe, obſervera ſi ces Animaux paiſſent par troupeaux, ou ſi les Cochons fouillent la terre, ayant la tête tournée du côté de la Biſe; pour lors il fait bon ſe munir de beaucoup de bois, car l'Hyver eſt ordinairement rude & de longue durée.

Obſervez quel ſera le vingt-quatriéme jour de Novembre, tel ſera l'Hyver; & tel ſera le vingt-cinq dudit mois, tel auſſi ſe paſſera le mois de Janvier..

On reconnoît aiſément la conſtitution de l'Hyver, par les remarques qu'on fait des derniers jours de la Lune, qui vont de Novembre en Decembre; car tels ils ſe font ſentir, tel l'Hyver ſe gouverne.

Et pour ſçavoir quel ſera l'Eté, les grands obſervateurs des Saiſons, diſent que les trois derniers jours de la Lune qui vont d'Avril en May, ſont des préſages infaillibles de ſa conſtitution.

Pour connoître ſi l'Année ſera avancée ou tardive, & quel tems il fera.

De tout ce chapitre, voicy au ſentiment de bien de bonnes gens, l'article le plus eſſentiel & le plus neceſſaire aux perſonnes qui cultivent la terre: car ce n'eſt pas peu de choſe, diſent-ils, de ſçavoir ſi l'Année ſera avancée ou tardive, & quel tems il fera; de telles connoiſſances, pourſuivent-ils, dépend la maniere de ſemer plus ou moins fortement, comme je le diray cy-aprés.

Pour connoître donc ſi l'Année ſera avancée, il n'y a qu'à obſerver s'il pleut aprés les Vandanges, & dans le tems des Pleyades, c'eſt à dire pour parler vulgairement dans le tems que la Pouſſiniere paroit; & ſi cela eſt, on peut s'aſſurer pour lors que l'Année ſuivante avancera.

Au contraire, s'il pleut quelque tems aprés que les Pleyades ſe ſeront retirées, c'eſt une marque que l'Année ſera tardive; & elle eſt toûjours moyenne, lorſque la pluye ſurvient dans le tems que ces Etoiles ſe cachent.

Les Pleyades, ou la Pouſſiniere ne commencent à ſe montrer que depuis le onze de Juin juſqu'au deuxiéme jour de Novembre qu'elles diſparoiſſent: voila le ſentiment de la plûpart des Aſtrologues, & que l'experience nous fait connoître pour faux; puiſqu'il eſt vray que ces ſortes d'Etoiles paroiſſent beaucoup plus tard qu'ils ne diſent, c'eſt pour *Si credere fas eſt.* On ajoûtera telle foy qu'on voudra à cette ſorte de préſager l'Année avancée ou reculée; pour moy je ſuis en cela l'opinion de ceux qui prennent telle prédiction pour une bagatelle.

Des préſages d'une bonne Année.

L'on reconnoît que l'Année ſera abondante, lorſque fendant une noix de galle, l'on s'apperçoit qu'il y a dedans une Mouche.

Si l'Automne eſt beau, & le Printems mediocrement chaud, on peut de ces deux

deux temperatures de l'air préſager que l'Année ſuivante ſera abondante.

Ceux qui ont coûtume de paſſer leurs jours en Campagne, & qui ſont curieux d'obſerver les productions de la nature pour en tirer les préſages bons ou mauvais qu'elle leur donne des choſes à venir, jugeront de la fertilité de l'Année par l'abondance des Fleurs de Geneſt, & par celles de Noyer, qui doivent pour cela de beaucoup ſurpaſſer les feuilles de cet arbre.

Des préſages d'une Année ſterile.

Je viens de dire qu'on reconnoît une Année abondante lorſqu'on trouve dans une noix de galle une Mouche; il eſt vray: mais ſi l'on y rencontre une Araignée, c'eſt un ſigne veritable d'une Année ſterile.

Lorſque le Printems ou l'Eté ſont trop humides, & qu'on remarque que la terre & l'air ſont abondans en Araignées, en Vers, & en Sautereaux, difficilement peut-on eſperer quelque choſe de bon de l'Année.

C'eſt un malheur lorſque pendant que les Bleds ſont en fleur il y ſurvient une Eclipſe de Soleil; car les mouvemens dont cet Aſtre eſt pourlors travaillé, ſuſpendant la vertu de ſes influences, font que cette fleur ſe paſſe ſans produire aucun gram, & ſont cauſe par ce moyen que l'Année eſt ſterile. Voicy encore à mon avis des prédictions auſſi ſures que celles dont je viens de parler: mais vaille que vaille, croira qui voudra.

CHAPITRE IV.

L'année du Laboureur.

UN Laboureur qui ſçait ce que c'eſt que l'œconomie, n'a pas un ſeul moment de tems pendant toute l'année qu'il ne doive ſçavoir ménager à propos; & quand je dis un Laboureur, j'entens auſſi un Pere de famille qui entreprend de conduire un labourage: car les ſoins de l'un & de l'autre ne doivent point être differens, quoy que l'un agiſſe luy-même à ſon travail, & que l'autre ne ſoit né que pour commander de faire ſon ouvrage. Ainſi, ſoit que j'écrive icy pour un Pere de famille, ou pour un Laboureur même, celuy-cy obſervera exactement de faire dans chaque mois de l'année tout ce que je luy vas marquer; & celuy-là veillera ſoigneuſement à ce que ſes Domeſtiques s'employent pendant ce même tems aux ouvrages qu'il conviendra de faire en chaque ſaiſon.

JANVIER.

L'employ du Laboureur pendant le mois de Janvier, ou des Domeſtiques deſtinez au labourage, & qui demeurent à la Campagne, eſt de faire à loiſir pendant ce tems que le froid ou la pluye les contraint de reſter à la Maiſon, les choſes auxquelles ils ſeroient indiſpenſablement obligez de s'occuper pendant la belle ſaiſon, où pour lors leur employ les appelle à des ouvrages de plus grande conſéquence.

Frigidus agricolam ſi quando continet imber,
Multa forent quæ nox cælo properanda ſereno,
Maturare datur.

Et les ouvrages que l'on fait pourlors, ſont de préparer les Echalas pour garnir les Vignes, de raccommoder les Charrettes, les Tombereaux, & de prendre garde s'il ne luy manque rien des inſtrumens néceſſaires au labourage, & s'ils ſont en état de s'en pouvoir ſervir.

C'eſt dans ce tems qu'on doit faire proviſion d'outils convenables au ménage des

champs; qu'il faut tondre les hayes, ôter le bois inutile des grands Arbres Fruitiers, & qu'il eſt tems d'achever de batre le Bled dans la Grange, tandis que les frimats empêchent qu'on aille travailler dehors de la Maiſon.

Pendant ce tems-là auſſi on apprête les Oziers deſtinez pour attacher la Vigne.

Atque amerina parant lentæ retinacula viti.

La Mere de famille a ſoin que ſes Servantes teillent ſon Chanvre, ou qu'elles filent, pendant que les incommoditez de la ſaiſon ne permettent pas qu'elles ſortent de la maiſon, pour aller fagoter des épines qui ſervent à chauffer le four.

Enfin, comme il n'eſt point de momens qu'il ne faille ménager, un Pere de famille fera tout ce qu'il pourra pour n'en point laiſſer échaper d'inutiles; l'Hyver quelquefois ne donne que trop de loiſir aux Laboureurs, & quand ce tems vient, c'eſt ſouvent pourlors que tous les Valets ont le tems de voir leur charrüe de repos, & qu'il n'eſt pas beſoin de leur dire:

Enfans, tenez-vous ſans rien faire,
C'eſt en ce tems fête chez nous,
Chantez & divertiſſez vous;
Et pendant tout l'Hyver ne vous tourmentez guere.
Ce tems eſt déja trop facheux,
Il vous faut tout laiſſer aller à l'avanture,
Pour que tout aille bien, car toûjours la nature
Prend elle-même aſſez ces ſoins officieux.

Et ſi on ne les pouſſoit au travail, quelque petit qu'il puiſſe être en ce tems, il ne ſeroient pas honteux de ſe tenir ſans rien faire.

FEVRIER.

Si la neige & le froid permettent qu'on puiſſe manier la terre, le Pere de famille pourra, s'il en a envie, faire planter des Vignes, faire creuſer des cernes aux pieds des Arbres, pour fumer ceux qui en auront beſoin.

Si l'on peut entrer pour lors dans les Vignes ſans les endommager, & que le tems ſoit commode, il fait trés-bon commencer de les tailler; & s'il reſte encore des Arbres à émonder, on ne s'y épargnera pas.

Lorſque le tems eſt beau, on commence en bien des Païs à ſemer les Avoines: car il y a un certain proverbe, qui dit, qu'Avoines de Février rempliſſent le grenier.

On ſoignera de faire boucher les hayes, de nettoyer le Colombier, d'ôter la fiente du Poulailler, & de tenir net le toit aux Oyes & aux Canes, à cauſe que ces animaux commencent à s'échauffer ſur la fin de ce mois.

C'eſt dans ce mois qu'on viſite la Garenne pour la repeupler; & qu'on en racommode les terriers. Paſſons au mois de Mars, où le travail eſt plus fort, & de plus longue durée.

MARS.

Tous les inſtrumens ſervant au labourage ayant été préparez dans le tems que je viens de dire, & les charrües étant toutes prêtes à rouler, on tâchera d'employer tout le beau tems de cette ſaiſon à ſemer les menus grains: tels ſont l'Avoine, l'Orge, le Lin, le Paſtel, le Millet, le Panis, les Pois, les Lentilles & autres.

Vere novo gelidus canis cum montibus humor,
Liquitur, & zephyro putris se gleba resolvit,
Depresso incipiat jam tum mihi taurus aratro
Ingemere.

On n'oubliera pas de mettre les Jardins en état, suivant qu'il sera enseigné au troisiéme Livre; & le Pere de famille veillera à ce que ses Vignes soient toutes taillées en ce mois, & toutes garnies d'échalas.

AVRIL.

Dés que nous entrons dans le mois d'Avril, on commence à donner la premiere façon aux terres.

On se ressouviendra qu'il ne faut point oublier de jetter à manger aux Pigeons, car ils n'en trouvent plus en ce tems; ny de nettoyer les Ruches des Mouches à miel.

MAY.

Les soins d'un Pere de famille, ou d'un Laboureur pendant le mois de May, doivent être de tondre les Brebis, sarcler les Bleds, & de continuer à labourer pour la premiere fois les terres qui ne le seront pas encore, & de veiller toûjours à ce que tout soit en état dans sa maison.

JUIN.

Un Laboureur n'est pas plus exemt de soins dans ce mois que dans les autres; ny un Pere de famille moins sujet à se travailler l'esprit aprés son Domestique : ils ont leurs Prez à faucher, à donner le second labour à leurs terres, & à soigner qu'on façonne leurs Vignes.

JUILLET.

Il y a dans ce mois les Vignes à labourer pour la seconde fois; l'œil à avoir, ainsi que dans tous les autres mois, sur ses troupeaux, pour observer s'ils se maintiennent bien; & d'aller de tems en tems aux Foires pour y vendre & racheter du Bestial, ce commerce étant l'unique moyen qui sçache le plûtôt enrichir une Maison: & on commencera à moissonner, apres avoir disposé la grange à y recevoir les gerbes.

AOUST.

Si-tôt que le mois d'Aoust est arrivé, on arrache le Lin, & le Chanvre; on moissonne fortement, & pour la Vendange on fait provision de vaisseaux qu'on dispose tout prêts à mettre du Vin; on visite son Pressoir s'il n'y a rien de rompu, & ses Cuves s'il n'est point nécessaire que l'ouvrier y mette la main.

Tous Laboureurs dans ce mois donnent la troisiéme façon à leurs terres, & commencent à la fin de batre le Seigle pour les semences.

SEPTEMBRE.

Si dans ce mois toutes les terres n'ont pas eu leur derniere façon, on la leur donnera.

Les semailles de Seigle se commenceront ordinairement dans ce mois; & au cas que les Vendanges y arrivent, on sera soigneux de tenir son Pressoir & ses Cuves toutes prêtes.

Ce mois est la vraye saison de faucher les Regains, d'abatre les Noix, & d'amasser les Ris, & les Millets.

OCTOBRE.

On fait bien souvent Vendange dans ce mois; c'est pourquoy si la chose arrive ainsi, on se préparera à cueillir ses Raisins, & à faire son Vin comme il faut.

Le Pere de famille fera pour lors la recolte du Miel & de la Cire que luy auront produit ses Mouches, & continuera de semer ses Bleds.

NOVEMBRE.

Quand le mois de Novembre est arrivé, un Pere de famille ou un Laboureur doit avoir soin de faire amasser du gland, pour subvenir à la nourriture de ses Cochons.

S'il y a des Raves en terre, il les arrachera, pour les transporter dans un lieu propre à les garantir des gelées.

Le mois de Novembre est le vray tems de casser ses Noix, pour en faire de l'huile.

DECEMBRE.

Visiter ses champs, pour les remettre en bon état au cas que les pluyes les ayent gâtez; fumer les Prez s'il est nécessaire; couper du bois pour se chauffer; c'est une partie du travail qu'on doit prendre pendant le mois de Decembre.

Et comme ce mois arrive dans une saison où l'on ne sçauroit presque rien faire dehors, on attend jusques là ordinairement pour batre le Bled à la grange.

Un bon œconome de Laboureur ne peut jamais dire qu'il n'a rien à faire; car même quand il pleut, il peut, s'il est adroit, faire mille petites inventions de bois servant au labourage, comme des râteaux, des manches propres à ses outils.

Il ne manquera point de racommoder ses charrettes, & ses charrües, & tous les autres instrumens qui luy conviennent pour son employ, afin de les trouver en état lorsqu'il en aura besoin pour travailler, & ne se laissera jamais dégarni de tout ce qui luy sera nécessaire pour son labourage.

CHAPITRE V.

De la connoissance des differentes sortes de terres, de la maniere & du tems de les labourer, & des fumiers qui leur sont propres.

LA nature bizarre en ses operations, s'est toûjours plüe à mettre l'esprit de l'homme dans l'action, par la connoissance qu'il veut avoir tant de la diversité des choses qu'elle contient, que des differentes qualitez qu'elle leur a attribuées; toutes les terres n'étant pas d'une même nature, & ne rapportant pas également toutes sortes de choses.

—— Non omnis fert omnia tellus.

Tel Labour dans un tel tems est propre à un certain champ situé en un tel endroit, qui ne vaut rien pour un autre; ainsi il est déja aisé d'inferer de là, que le principal fondement de l'Agriculture est absolument de connoître la nature du terroir que nous voulons cultiver, afin que ne luy refusant aucun des soins qui luy sont nécessaires pour le rendre en état de rapporter du Bled, nous ne perdions point nôtre tems & nos peines.

Des noms des differentes terres.

Mais avant que de vouloir approfondir les differents genies de toutes les sortes de

terres, j'ay cru qu'il étoit néceſſaire de faire un détail de leurs noms, pour après diſcourir ſur leur nature, ſur la maniere de les labourer, ſur l'eſpece de grain qu'elles pourront le plus facilement produire, & ſur les fumiers qui leur ſont les plus propres.

Je diray donc qu'il y a la terre pierreuſe, la terre novale, la ſablonneuſe, la terre forte ou d'argile, la terre âpre, celle de craie, & la terre marécageuſe; expliquons préſentement ce qu'elles ſont chacune en particulier par rapport à leur nature.

De la terre pierreuſe, & du fumier qui luy eſt propre.

Cette eſpece de terre n'eſt pas celle qui produit la plus grande quantité de Bleds; & ſi l'on en veut faire approchant de quelque choſe de bon, il en faut oter une partie des pierres, & la labourer le plus avant qu'on jugera à propos, afin d'en amener le plus de terre qu'on pourra.

AVERTISSEMENT.

Quand je dis de labourer le plus avant qu'on pourra, j'entens qu'on ne la labourera qu'auſſi profondément qu'on verra qu'il y aura de bonne terre; pour lors il n'y a rien à craindre en la remuant ainſi: mais ſi indifferemment on alloit approfondir toutes ſortes de terroir, & qu'on vint, faute de le connoître, à amener la méchante terre ſur la bonne, on n'opereroit rien qui vaille, à cauſe que cette terre qui n'eſt point meuble, & qui demeure toujours mâtine pour ne s'être jamais reſſentie des influences du Ciel, empêche la bonne de produire autant de grain qu'elle le feroit, ſi on ne l'avoit point ainſi mal façonnée; & cette maniere de labourer une terre, s'appelle en termes de labourage, la forcer; & l'on ſçaura que toute terre forcée devient ingrate à ſon maître: cet avertiſſement ſera general pour toutes les eſpeces de terre qu'on voudra labourer; revenons à nôtre pierreuſe, & diſons la maniere de la rendre plus fertile qu'elle n'eſt de ſa nature.

Des fumiers propres à la terre pierreuſe.

Cette terre étant labourée comme j'ay dit cy-deſſus, toûjours par un tems ſombre s'il ſe peut, & jamais par la trop grande ardeur du Soleil, à cauſe qu'ayant naturellement peu de ſubſtance, il eſt à craindre qu'en la remuant l'âpreté de la chaleur ne vienne encore à en diſſiper, ce qui ne manque point de l'alterer, & par conſéquent d'empêcher qu'elle ne produiſe beaucoup de grain: & pour aider à la nature à bien faire ſes fonctions à l'egard de cette eſpece de terroir, on ſe ſert de fumier de Mouton, qui par le moyen de l'humeur graſſe dont il abonde plus que tous les autres fumiers, & qu'il luy communique, fait en ſorte qu'un tel champ nous dédommage & de nôtre grain, & de nos peines.

De la terre novale.

Bien des gens, ſi l'on ne leur expliquoit, n'entendroient pas ce que c'eſt que terres novales; & pour donc leur donner à connoître, je diray que c'eſt une terre qui n'a ſervi autrefois qu'à nourrir des arbres ou du bois qu'on a arraché exprés pour faire porter du Bled à cette terre.

Elle ne rapporte toujours que trop les premieres années, pourvu qu'elle ſoit bien labourée; & ſi l'on en demande la raiſon, je diray que ces ſortes de terres ramaſſant beaucoup de ſubſtance par le moyen du long repos qu'on leur donne, & à cauſe des feuilles des arbres qui s'y conſomment, & des herbes qui les engraiſſent quoy qu'elles les produiſent, ne peuvent qu'étant bien façonnées elles ne jettent du grain en abondance.

REMARQUES.

Pour éviter même un inconvenient qui arrive lorſque pour la premiere fois on veut enſemencer ces terres, & qui eſt que le Bled qu'on y met y vient ſi drû que le plus ſouvent ce n'eſt que de la paille, & trés-peu de grain, que fait-on? un Laboureur qui entend ſon métier, commence à y ſemer de l'Avoine, pour ôter de cette terre la plus groſſe ſubſtance, puis l'année ſuivante il y jette du Froment qui remplit toûjours l'attente de ſon Maître.

Pour les fumiers, il n'en eſt point néceſſaire de plus de quatre ans; & on les luy donne aprés conformément à la nature, ce que je vas enſeigner dans la ſuite.

De la terre ſablonneuſe.

Il y a de deux eſpeces de terres ſablonneuſes: l'une qui eſt un ſable gras, & jaune; celuy-là eſt le meilleur & le plus propre à produire du grain: & l'autre d'un ſable blanc & ſec; celuy-cy ne vaut rien qu'à y planter du bois, & à y ſemer du Bled Sarrazin.

Le premier néanmoins ne ſeroit pas beaucoup fertile, ſi l'on n'y ajoûtoit du fumier, lorſqu'on veut le faire porter; mais ce ſable du moment qu'il eſt mêlé moitié de fumier de Vache, & moitié des boües qu'on a ramaſſées, & qu'on a laiſſé égouter, on peut dire que pour lors il fait merveilles; ce mélange corrigeant deux defauts que ce ſable a dans luy, quelques bonnes qualitez qu'il puiſſe avoir d'ailleurs.

Premierement, c'eſt qu'il eſt ſujet de ſe déſſecher par les trop grandes chaleurs, à quoy on remédie par les boües qui ſont d'une nature toujours aſſez humide: & en ſecond lieu, c'eſt que les pluyes ſont dangereuſes de le refroidir, ſi l'on ne le mêloit avec du fumier de Vache, qui n'eſt pas ſi chaud que celuy de Mouton à la verité, mais qui ſuffit aſſez pour donner un bon temperament à la terre où on le répand; & quand on veut labourer ces terres, il faut toujours choiſir un tems un peu humide, & non jamais trop ſec.

De la terre forte.

On compte de trois eſpeces de terres fortes: la premiere, qu'on nomme terre forte, ou terre d'argille; la ſeconde, terre forte ſableuſe; & la troiſiéme, terre forte pierreuſe: toutes trois ſont d'une nature trés-viſqueuſe, & demandent le labour profond, & toûjours en tems beau, afin d'y détruire les mechantes herbes dont elles abondent.

Celle d'argille eſt la plus rude à manier, & ſi elle n'eſt priſe en ſaiſon, difficilement en vient-on à bout, à cauſe de ſes mottes qui demeurent toûjours entieres.

La ſableuſe ne s'éleve pas tant en mottes, & ſe laboure plus aiſément que celle d'argille; toutefois elle en vaut mieux lorſqu'on la prend la moins dure qu'on peut, mais jamais trop molle.

Pour la pierreuſe, ſi l'on attend qu'elle ſoit trop ſéche, elle eſt fort dangereuſe à faire ſauter la queüe de la charrüe, ce qui ne donne pas peu de tablature à celuy qui la tient, & qui le plus ſouvent n'eſt pas maître de pointer le ſoc où il voudroit qu'il fût; ce qui fait paroître un labour en trés-mauvais état, n'étant point fait également, & n'étant pour ainſi parler qu'égratigné ſur ſa ſuperficie.

A l'égard des fumiers, ces trois icy mêlez leur conviennent merveilleuſement bien; ſçavoir, le fumier de Mouton, celuy de Vache, & celuy de Cheval bien conſommé.

Ces ſortes de terre ſont plus propres à Froment qu'à autres grains, il y vient en abondance, ſur tout lorſque les années ne ſont point trop pluvieuſes.

De la terre de Craie.

Il eſt des Païs où la terre eſt pleine de craie, & ce ne ſont pas ceux-là qui ſont

les

les plus fertiles en Bleds; mais enfin, comme il faut se servir du terroir tel qu'il a plû au Ciel de nous le donner, il faut bien trouver en quelque façon des moyens de leur faire produire du grain par le secours des amendemens qui leur conviennent, & dont on les mêle à foison: deux fumiers me paroissent propres pour cette espece de terre, pourvû qu'ils soient pourris ensemble; sçavoir, celuy de Mouton, & celuy de Vache: & si l'on veut y ajouter encore des boües ramassées & egoutées, cela ne pourra produire qu'un bon effet.

Pour la maniere d'approfondir ces sortes de terres, je laisse à la longue experience du Laboureur en son art d'en juger, ce qu'il pourra aisement faire à l'ouverture de la terre, lorsqu'il verra que celle de dessous sera differente de celle de dessus.

De la terre marécageuse.

On ne sçauroit gueres esperer de tirer du profit par rapport aux Bleds, des terres qui sont situées dans des marécages; ce n'est pas quelquefois que le Froment n'y vienne bien, mais c'est lorsque telle terre est nouvellement défrichée; autrement, au lieu de Bled qu'on y sème, souvent on n'y recueille que de l'Avoine, qu'on nomme de l'Avoine folle; ou si le Bled qu'on y jette y croit dans son espece, c'est avec tant de force, qu'on y moissonne toujours beaucoup de paille, & trés-peu de grain: c'est ce qui fait que tel terroir est toujours meilleur en prez qu'en terre.

De la bonne terre, & de la maniere de la connoître.

Heureux mille fois sont ceux, dont le terroir est situé dans des lieux qui n'ont pas besoin des secours étrangers pour rendre generalement toutes choses en abondance, c'est pour ces gens-là un grand avantage; & telles terres ne peuvent qu'elles ne leur apportent de grands profits.

L'œil est celuy qui le premier juge des differentes manieres de la bonté d'une terre, & pour cela il s'arrête d'abord à en considerer la couleur; si elle est d'un gris noirâtre, on prétend que c'est un signe d'une bonne terre: cependant qu'on ne s'y trompe pas; il est vray qu'il s'en trouve bien plus de bonne de cette couleur que de toute autre, mais on sçait aussi qu'il s'en voit de telles tout-à-fait infertiles, soit sur le haut de certaines Montagnes, ou dans quelques vallons, où elles ne peuvent tout au plus produire que des Genêts, ou de la Bruyere.

C'est pourquoy, pour en porter un jugement plus solide, quand l'œil a fait son devoir en cette occasion, il faut que la main luy succéde, & prenne cette terre pour sentir si elle est meuble.

Ce que c'est qu'une terre meuble.

On reconnoîtra d'abord cette qualité à la manier; si elle n'est ny trop séche, ou légere, comme les terres qui sont tout-à-fait sablonneuses; ny trop humide, comme celles qui tiennent de marécages; ou trop fortes, comme les terres franches: mais lorsqu'elle se manie, & qu'on sent qu'elle est douce, & qu'elle a le grain menu, & sans pierres, quoy qu'il y en ait une noire qui soit pierreuse & qui n'est point à rejetter, non plus que de certaine sablonneuse de la même couleur.

Des terres à rejetter.

Il n'est pas croyable qu'un homme qui se forme le dessein de conduire un labourage, puisse indifferemment semer dans toutes sortes de terres; on doit être plus soigneux de son profit, & ne pas hazarder son grain si indiscretement: telles sont les terres blanches, les jaunes, & celles de couleur rouge, qui ne valent pas qu'on se donne la peine de les labourer, quelque amendement qu'on leur puisse donner.

Des

Des fumiers.

Comme j'ay parlé fort ſuccintement des fumiers, & que c'eſt un point qui merite un plus ample diſcours, j'ay jugé à propos d'en faire un article particulier, afin de montrer combien ces fumiers ſont des choſes néceſſaires aux terres labourables.

Les Bleds, les Orges, les Avoines, & les autres légumes qui croiſſent dans les terres, & qui s'y ſuccedent les uns aux autres, les épuiſeroient bien-tôt ſans le ſecours des fumiers, & il n'y a que ce ſeul moyen dont on puiſſe ſe ſervir pour échauffer une terre naturellement froide, pour engraiſſer celle qui eſt maigre, rendre meuble celle qui eſt rude & peſante, & pour ameliorer enfin toutes celles qui ſont défectueuſes.

C'eſt des fumiers que dépend la grande abondance de Bled qu'on recueille; & ſans ces fumiers en bien des Païs, il eſt inutile de cultiver les terres.

A l'égard des précautions qu'il y a à prendre, & qui dépendent de la nature des défauts des terres, & de la qualité des fumiers qui ſervent à les réparer, j'en ay parlé en traitant des differentes ſortes de terres.

On ſçait qu'il y a une diverſité de fumiers, ainſi que des terres d'une nature differente; & c'eſt ce qu'il eſt important d'examiner d'abord, afin de les employer enſuite plus à propos, ſelon que le beſoin l'exigera.

Je diray donc, comme j'ay déja fait voir, qu'il eſt abſolument néceſſaire d'employer les fumiers avec jugement; c'eſt à dire, de ſe ſervir de ceux dont les corps ſont plus gras & plus rafraîchiſſans, pour engraiſſer les terres qui ſont ſéches & legeres; & de mettre dans les terres humides, froides & peſantes, ceux qui ſont chauds & légers.

Des differens fumiers.

Voicy les noms des differens fumiers & amendemens qu'on peut employer pour rendre des terres fécondes. Il y a le fumier de Cheval, de Mulet, d'Aſne, & de Vache; celuy de Mouton, celuy de Pigeons, & de Volaille; & le fumier de Porc.

Des fumiers de Cheval, d'Aſne, & de Mulet.

Ces trois fumiers ſont d'un même temperament; ce n'eſt que feu, ſur tout lorſqu'ils ſont nouveaux faits, & un peu humides: & ils ne peuvent ſervir en cet état qu'à faire des couches pour le Jardin, & ne valent rien pour amender les terres, qu'ils ne ſoient tout-à-fait pourris. Ils conviennent à un terroir qui eſt froid, ou bien humide, & fort de ſon naturel, & a la vertu de l'ameublir.

Du fumier de Vache.

Les terres ſéches & ſablonneuſes s'accommodent fort bien du fumier de Vache, à cauſe que ſa nature eſt d'engraiſſer, & de rafraîchir; mais il faut obſerver de ne le jamais mettre dans ces terres que par un tems bas & humide, afin que la graiſſe n'etant point diſſipée par le trop de ſéchereſſe, puiſſe pénetrer à travers en plus grande abondance.

Du fumier de Mouton.

On peut dire à la loüange de ce fumier, qu'il eſt celuy de tous les autres qui ſçait le mieux fertiliſer les terres, parce qu'il eſt plus gras, & a plus de ſel que pas un: il eſt auſſi trés-propre pour les terres maigres, qu'il ne manque point de rendre fécondes par ſa ſubſtance qu'il y répand abondamment.

Du fumier de Pigeon.

Le temperament de ce fumier eſt tellement chaud, que qui l'employeroit tout d'un coup ſans luy laiſſer paſſer ſon feu, mettroit les ſemences qui le toucheroient en danger d'en être brulées : on ne s'en ſert auſſi qu'avec précaution. Car ou on le mêle avec d'autres fumiers moins brûlans, ou on ne l'employe qu'aprés avoir été bien repoſé ; encore n'y a-t-il que deux ſaiſons, ſçavoir l'Automne & l'Hyver, pendant leſquelles on en peut amender les terres, afin que ſa chaleur ſe trouvant temperées par les humiditez qui ſurviennent pour lors, il produiſe tout l'effet qu'on en peut attendre. Il eſt auſſi trés-bon dans les Chenevieres ; mais, encore un coup, j'avertis de l'appliquer à propos, autrement il ſeroit fort dangereux qu'on ne perdit & ſon tems, & ſa ſemence.

Du fumier de Volaille.

Le fumier de la Volaille peut encore faire quelque amendement approchant preſque de la nature de celuy cy-deſſus : je ne conſeille pas de l'employer ſeul, ny d'en mettre beaucoup dans une terre, car il eſt ſujet d'engendrer une grande quantité de moûcherons, qui s'attachant aux Bleds quand ils commencent à pouſſer, leur portent un préjudice conſiderable.

Du fumier de Cochon.

Qui voudroit ſe ſervir de ce fumier ſeul, n'auroit pas lieu d'en eſperer grand profit ; il eſt d'un temperament froid, d'une ſubſtance fort legere, & d'un ſel fort mediocre ; on ne l'employe auſſi, vaille que vaille, que mêlé avec d'autre fumier, encore faut-il qu'il ſoit en bien moindre abondance.

Des fumiers des animaux aquatiques.

Les excremens des animaux aquatiques ne valent rien ; car nous voyons d'experience combien leur temperament froid cauſe de ſterilité où ils ſont épanchez : c'eſt pour cette raiſon que je ſuis d'avis qu'on ne s'en ſerve point du tout.

Des excremens de l'Homme.

Il eſt vray que les excremens de l'homme ſont plus temperez, & plus remplis de ſel ; mais leur puanteur fait qu'on ne s'en ſert gueres, à moins qu'on ne leur ait donné du tems pour ſe repoſer : encore ay-je vû du Bled contracter la premiere année cette mauvaiſe odeur, & celuy d'aprés ne s'en plus reſſentir à la verité ; & ſans cette qualité trés-méchante, cet engrais ne ſeroit point du tout à négliger.

De la Marne.

Il ſeroit à ſouhaiter qu'il y eût par-tout de la Marne, car c'eſt un amandement qui a tant de vertu, qu'un champ qui en eſt garny en dure plus de vingt ans, ſans qu'il ſoit beſoin d'y en remettre de nouvelle, ny de luy donner aucun autre fumier. Il y en a de pluſieurs ſortes ; l'une eſt blanche, l'autre griſe, & l'autre rouſſe ; toutes également bonnes, & ayant la même vertu.

De la maniere d'employer la Marne.

Cette eſpece d'engrais ſe tire comme d'une mine de terre, & eſt preſque auſſi dur que la pierre ; & pour l'avoir, on eſt quelquefois obligé de creuſer fort profondement. On ne peut point s'en ſervir en cet état, car il faut auparavant que de

l'employer qu'elle ſoit toute diſſoute; & pour la rendre telle, voicy ce qu'il eſt néceſſaire de faire.

On tire donc d'abord cette Marne du trou où elle eſt; on la met ſur un champ par petits monceaux ſeparez, tout comme on fait du fumier; puis quelques jours aprés que le Soleil, les pluyes & le froid l'ont pulveriſée, on l'épanche, pour être enſuite mêlée avec la terre par le moyen de la charrüe.

Mais il faut que nôtre prudence agiſſe en ce point, c'eſt à dire qu'on doit conſulter le temperament du fond qu'on veut en amender, & ne luy donner de cet engrais qu'autant que ſon plus ou moins de chaleur le permet, car la Marne eſt d'une nature extrêmement brûlante; & même, quelques précautions qu'on puiſſe prendre en cela, on ne laiſſe pas ſouvent que de voir des Bleds venir dans telle terre en petite quantité la premiere année, cet amendement en ayant détruit une partie par ſa trop grande chaleur: on ne s'étonnera pourtant pas de cet inconvenient, puiſque c'eſt la nature de la Marne qui le veut ainſi; & ſi l'on peut prendre cela pour un petit chagrin, on a lieu auſſi aprés cela de ſe bien réjoüir, puiſque pendant dixneuf à vingt ans, on recueille dans un champ marné des Bleds à foiſon.

Des Cendres.

Les Cendres de toutes les choſes qui ſe brûlent, ſont un amendement qui n'eſt pas à rejetter; il ſeroit à ſouhaiter qu'on en eût beaucoup pour être mêlées avec d'autre fumier, on verroit quel effet cela produiroit.

Du marc de Vin.

Si l'on veut rendre une terre legere, il n'y a pas de meilleur amendement que le marc de Vin, à cauſe qu'il tient des qualitez excellentes & des eſprits ſubtils dont il a plû à la nature de pourvoir la Vigne plus que toute autre Plante.

Des Boües.

Il n'eſt pas difficile de faire amas de Boües des rües, non plus que de celles des grands chemins; cet engrais a ſa vertu particuliere: on en fait de petits monceaux qu'on laiſſe évaporer & ſécher avant que de l'employer à fumer les terres, & lorſqu'on l'applique à un temperament qui luy convient, on eſt ſûr qu'on y réüſſit merveilleuſement bien.

AVERTISSEMENT.

Comme preſque par tout on n'a coûtume de fumer les terres qu'aprés qu'elles ont eu leurs labours, je reſerve à dire le tems de le faire, lorſque j'auray parlé des façons qu'on doit leur donner, & en quel mois ce travail ſe doit prendre.

Maxime ſur le Labourage.

PREMIERE MAXIME.

Jamais un Laboureur qui ſçait ſon métier, ne laiſſe écouler la ſaiſon de labourer ſes terres, & ne doit jamais ſe trop preſſer de le faire. Ces deux extremitez ſont dangereuſes de le perdre, au lieu que prenant ſon tems à propos, il a le plaiſir que tout luy réüſſit.

II. MAXIME.

Qu'il s'impoſe pour maxime de ne jamais labourer une terre lorſqu'elle eſt ou trop ſeche, ou trop humide; ces deux inconvéniens n'apportent jamais que du deſavantage à un champ: car par le premier, qui regarde la ſechereſſe, qu'arrive-t-il? ſinon de faire perdre à la terre qu'on laboure en ce tems, une partie de l'humeur qu'elle contient, ce qui fait ſa fecondité, & qu'elle conſerve lorſqu'on ne la cultive qu'à propos; & par le ſecond, qui eſt l'humidité, ne voit-on pas tous les jours des terres remuées dans ce tems, devenir aprés d'une dureté à ne pouvoir plus s'ameublir de l'année, en telle ſorte qu'il vaudroit autant ſemer dans des pierres, que de jetter ſon grain dans de pareilles terres, car comme dit le proverbe:

Il vaut mieux faire le fou,
Que de labourer en tems moû.

III. MAXIME.

N'eſt gueres plus ſage le Laboureur qui s'aviſe d'exercer les Bœufs à la charrüe tandis que l'Hyver ſe fait reſſentir, car il n'y a rien à eſperer d'un tel labourage que de trés-méchantes ſuites.

IV. MAXIME.

Tout Laboureur, s'il veut réüſſir dans ſon entrepriſe, doit connoître la nature & le temperament de ſa terre, afin d'y proportionner les labours, & les engrais, & la ſemence; une terre dont le fonds eſt heureux demandant à être labourée plus profondément qu'une autre qui a moins de bonté, & voulant qu'on luy donne la ſemence plus forte qu'à un champ qui ſeroit plus maigre, & moins rempli d'humeur.

V. MAXIME.

On fera diſtinction des terres auſquelles on voudra donner plus de trois façons: les terres graſſes, les fortes, & les terres novales dans le commencement, n'en vaudront que mieux; au lieu que c'eſt détruire celles qui ſont légeres ou qui tiennent de ſable, ou de cailloux, qui plus elles ſont remuées, ſur tout pendant les grandes chaleurs, plus elles perdent de leur humeur, ce qui les rend inhabiles à produire beaucoup de grain.

VI. MAXIME.

Un maître Laboureur doit ſçavoir que jamais le premier labour d'une terre ne doit être ſi profond que le ſecond, & le ſecond tant que le troiſiéme, ainſi ſucceſſivement ſi on luy en donne davantage.

VII. MAXIME.

On ne mettra jamais deux fois de ſuite du Froment, du Meteil, ou du Seigle dans une même terre, ſi ce n'eſt dans des novales, ou dans quelqu'autre terre dont le fonds eſt tres-bon; mais de l'Avoine, de l'Orge, des Veſſes, ou des Pois, pour aprés la laiſſer en repos.

Des labours qu'on doit donner aux terres, & du tems de les faire.

Avant que de ſemer les terres, on leur donne ordinairement trois labours, quelquefois quatre, lorſque le fond eſt de ſa nature bien fertile, & j'ay vû même des champs en avoir juſqu'à cinq.

On commence ce premier labour immediatement aprés que les Avoines & les

Orges ſont ſemées, & cette façon s'appelle en bien des Païs ſomber; en d'autres on ſe ſert du mot de caſſaille, & l'on dit faire la caſſaille des terres, qui eſt pour l'ordinaire entre Pâques & la S. Jean: on obſervera que j'ay déja dit que ce labour, en quelque terre que ce ſoit, ne doit pas ſe donner beaucoup profondément, tant pour le ſoulagement des animaux attelez à la charrüe, que pour la maniere de bien ameublir la terre dans la ſuite.

Biner la terre, ſeconde façon.

On bine la terre lorſqu'on voit qu'aprés le premier labour donné, les méchantes herbes commencent à renaître ſur le gueret; & c'eſt là le meilleur indice ſur lequel on puiſſe aſſeoir ſon jugement, pour ſe déterminer à donner cette ſeconde façon; car plûtôt on s'empreſſe à détruire ces herbes malignes, moins deviennent-elles aprés en état de nuire à la terre où elles croiſſent: au lieu que négligeant de le faire bien-tôt, on ſouffre que ces mêmes herbes en prenant tous les jours de nouvelles forces, abſorbent la meilleure ſubſtance des terres, ce qui eſt cauſe qu'elles n'en ſont pas ſi fécondes; & ce labour ſera plus profond que le premier.

Tiercer la terre, troiſiéme façon.

Aprés qu'on a biné les terres, on ſonge à les tiercer, ou comme on dit en bien des endroits, à les rebiner; & le tems de le faire, eſt lorſqu'on voit, ainſi que j'ay dit cy-deſſus, que le gueret commence à pouſſer de méchantes herbes; c'eſt ce qui fait qu'on ne ſçauroit dire poſitivement dans quels mois ces labours ſe doivent donner, les bonnes terres pouſſant plus ſouvent de ces herbes qui leur nuiſent, que ne font pas les méchantes, & demandant par conſéquent plus de façons: la prudence d'un Laboureur & l'experience qu'il doit avoir dans l'art du labourage, luy font aiſément juger du tems auquel il faut qu'il s'employe à ces travaux, qui ſe ſuccedent les uns aux autres.

Des differentes manieres de labourer les terres.

On ne ſçauroit donner des regles certaines pour ce qui regarde la maniere de labourer les terres, chaque païs preſque le faiſant diverſement, & conformément à la nature & au temperament du terroir où il eſt ſitué. Les uns labourent en ſillons plus ou moins larges que les autres, & auſſi plus ou moins élevez.

Les ſillons larges, & dont les rayes ſont preſque de même hauteur, ſe tracent dans les lieux dont les terres ne ſont point ſujetes à s'imbiber d'eau; au lieu qu'on ſillonne hautement & en dos-d'âne dans les païs où le terroir eſt dangereux à garder long-tems les eaux qui ſont tombées du Ciel.

Ces deux differentes natures de terres, font auſſi qu'on leur donne en bien des endroits la troiſiéme façon differemment qu'on ne fait en d'autres; car dans les païs ſecs, & où l'eau s'égoute promtement, au lieu de labourer à droit ſillon, on le prend de travers, ce qui eſt cauſe qu'aux lieux où cela ſe pratique on appelle cette troiſieme façon traverſer la terre; & l'on peut dire que ce labour eſt le meilleur qu'on luy puiſſe donner, car il n'y laiſſe aprés qu'il eſt fait, aucun défaut, & tout y eſt également remué.

Mais dans les endroits où l'eau tient long-tems la terre enyvrée, cette méthode de labourer, quoy que trés-bonne, eſt ſujete fort ſouvent a tromper l'attente de ſon maître; car à moins que les années ne ſoient extrémement ſeches, difficilement peut-il eſperer de faire quelque choſe d'avantageux pour luy d'une terre ainſi labourée, qui pour peu qu'il vienne à pleuvoir dans la ſaiſon qu'il faut remettre cette terre en ſillons pour la ſemer, ſe trouve toujours ſi imbüe d'eau, qu'on eſt obligé bien ſouvent de la laiſſer ſans y rien mettre. C'eſt pour cette raiſon qu'il ne faut pas jamais que le caprice nous regle la deſſus; mais que c'eſt nôtre raiſonnement, & l'uſage

ſage ancien du païs, qui nous doivent ſur ces differentes manieres de labourer, faire prendre des leçons. Nos peres, du moins auſſi exacts obſervateurs que nous ſur tout ce qui peut regarder l'Agriculture, n'ont que trop avant nous éprouvé les differentes natures des terres qu'ils cultivoient, & ils n'en ont que trop connu le genie, pour vouloir aller au deſſus d'eux, trouver des rafinemens qui ne ſervent qu'à montrer le plus ſouvent nôtre ignorance en ces ſortes de matieres; c'eſt pourquoy je conſeille à tous ceux qui veulent ſe mêler d'être Laboureurs, de s'adonner plûtôt à la coûtume du païs, qu'à leurs pretendües lumieres, à l'aide deſquelles ils croiroient en vain faire des merveilles.

A l'égard des ſillons, ils ſeront toûjours fort élevez dans les terres dangereuſes de s'imbiber, afin que l'eau s'y égoute plus facilement, & ne ſeront pas ſi larges ny ſi unis que ceux des terroirs qui ſont ſecs, afin que le champ ait plus de raies par où cette eau puiſſe s'écouler.

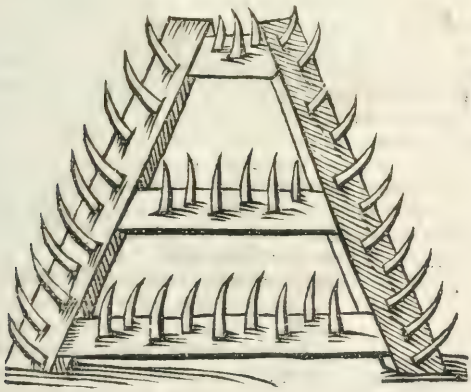
De la Charrüe.

Il eſt des charrües comme des terres; c'eſt-à-dire qu'où l'ancien uſage veut qu'elles ſoient faites d'une telle maniere, c'eſt abus d'y vouloir changer quelque choſe.

De la Herce.

Dans les païs ſecs la Herce eſt d'une tres-grande utilité pour s'en ſervir aprés le troiſiéme labour; c'eſt avec cet inſtrument qu'on émotte les terres, en telle ſorte qu'on ne ſçauroit les ameublir davantage: & pour faire que cette herce réüſſiſſe comme nous le ſouhaitons, il faut qu'elle ſoit conſtruite en équierre; qu'une partie des dents dont elle ſera garnie ſoient de fer, bien longues, & portant leurs pointes en couchant du côté des animaux qui la tirent, & telle enfin que la voicy icy repréſentée.

Figure de la Herce.



Du tems de fumer les terres.

Si j'ay parlé des differentes eſpeces de fumier, & que pour lors je n'aye pas dit le tems auquel il falloit les employer, c'eſt qu'il n'étoit pas à propos d'en rien toucher en cet endroit-là: mais à preſent que l'ordre que je me ſuis preſcrit le de-

mande, je vas m'expliquer sur la maniere de le faire le plus clairement que je pourray.

J'ay vû en bien des païs, qu'aprés la premiere, aprés la seconde & aprés la troisiéme façon, on charrioit indifferemment les fumiers dans les terres; & j'ay pour lors aussi remarqué que cette pratique, manque d'observation, ne réüssissoit pas toûjours: quand je dis manque d'observation, je crois ne me pas tromper; car combien y en a-t-il qui ne cultivent les terres que suivant que leur fantaisie les pousse, & qui n'y menent leurs fumiers qu'à cause de certains tems qui leur permettent de le faire?

Mais tâchons icy, si nous pouvons, de faire entendre raison à ceux qui se plaisent ainsi à se tromper eux-mêmes; & disons que le meilleur tems de conduire les fumiers dans les terres, est aprés qu'elles ont eu leur derniere façon.

Ceux qui les charrient devant ce tems-là, & même si-tôt que le premier labour est donné, disent pour leurs raisons, que cet amendement répandu pour lors dans les terres lorsqu'on veut les façonner pour la seconde fois, ayant le tems de se pourrir jusqu'à ce qu'on seme, ne peut que faire merveilles. Voilà un raisonnement qui semble paroître juste, mais qui n'est cependant que specieux.

REFUTATION.

C'est ce qui fait que je voudrois bien demander à ces gens là, ce que c'est que du fumier; si ce n'est pas un corps consommé, & reduit en une nature putride, qui contient plus ou moins de substance & de sel, qu'il a été d'une nature à en pouvoir être susceptible: cela étant, il n'est donc plus question de chercher des moyens pour le faire consommer, puisqu'il l'est déja; mais ces gens-là me vont répondre que c'est pour l'obliger de pourrir davantage, & par consequent d'en mieux engraisser la terre. Mauvaise consequence: car ces raisonneurs de cette maniere doivent sçavoir, que de deux corps mêlez ensemble, celuy qui y est en plus grande abondance aneantit toûjours celuy qui ne s'y rencontre qu'à petite quantité. Or est-il que la terre étant toûjours en plus grande quantité que le fumier, il s'ensuit de là que cette terre plus ou moins bonne qu'elle est, consomme toûjours la substance du fumier avant que le grain qu'on y seme en profite de la moindre chose, & sur tout dans les terres séches; & pourquoy cela? c'est premierement pour cette raison que je viens d'alleguer cy-dessus, des differens corps mêlez ensemble: en second lieu, que ce fumier qu'on a enterré par le moyen du second labour, étant remis sur terre par le troisiéme qu'on donne aux terres avant que de semer, ne produit jamais qu'un effet fort mediocre; car outre qu'il s'est déja épuisé dans la terre où il étoit renfermé, de tout ce qu'il avoit de meilleur, qu'on me dise un peu l'utilité qu'on en peut tirer, lors qu'étant ainsi à l'air, il est ou brûlé du Soleil, ou lavé par les pluyes qui tombent, du peu de substance qui luy reste, & qui dans peu de tems se trouve consommée sans aucun fruit.

Et pour achever enfin de dissuader ceux qui voudront s'opiniâtrer contre toutes les raisons que je viens de dire, c'est qu'il faut qu'ils sçachent que fumant ainsi, ils laissent à la terre absorber sans rien produire, les plus succulens sels & la substance la plus grasse que peuvent contenir en eux toutes sortes d'amendemens, & que lorsqu'ils viennent à semer il n'en reste plus qu'une foible vertu, qui ne fait pas agir la semence comme elle le feroit, si on ne luy avoit pas déja donné occasion de s'épuiser.

Le vray tems de charrier les fumiers aux terres, est donc aprés le dernier labour qu'on leur donne avant que d'y répandre la semence.

De

De la maniere de fumer les terres.

Lorſqu'on mene les fumiers aux terres, il n'eſt pas beſoin, ce me ſemble, de dire qu'il les faut décharger en petits monceaux plus ou moins éloignez les uns des autres qu'on en aura à leur donner ; puiſque ce ſeroit faire des leçons qui ne peuvent paroître que fort inutiles : j'avertiray ſeulement que quand on voudra l'épancher, il ne faudra point tarder de l'enterrer au plûtôt, c'eſt-à-dire de ne le point répandre qu'on ne ſoit prêt à ſemer la terre où on l'aura conduit, crainte que demeurant trop long-tems, il ne vînt à ſe deſſécher par le trop grand hâle, ou bien à être lavé par les pluyes s'il en ſurvenoit pour lors.

Ce n'eſt pas le tout que d'avoir mis ces fumiers en monceaux (ou bien en fumereaux, comme on dit en pluſieurs endroits) il faut avant que de le couvrir de terre, le bien diſperſer ça & là le plus également qu'il ſera poſſible, & ne pas ſe contenter pour cette operation de jetter cet engrais avec la fourche, mais même de ne point dédaigner le prendre avec ſes doigts, pour le ſeparer l'un de l'autre, & le jetter ainſi bien menu ſur le champ.

Des labours des terres pour les gros grains.

Ce n'eſt pas aſſez que d'avoir traité de la maniere, & du tems de donner les labours aux terres qu'on deſtine pour les Bleds ; il eſt encore néceſſaire pour ne rien omettre dans nôtre Oeconomie, de parler des façons dont on doit cultiver les guerets reſervez pour y ſemer les Orges, Avoines, & autres grains ou légumes dont on veut remplir ſa grange.

Premier labour.

Si l'on veut avoir de toutes ces ſortes de grains en abondance, il faut ſi tôt qu'on a ſemé les Bleds, labourer les champs qu'on aura moiſſonné, & dans leſquels l'eſtruble eſt encore extante.

Cette eſtruble ainſi mêlée avec la terre, produit le meilleur effet du monde, & ſe convertit en un amendement, par le ſecours duquel la terre rapporte des gros grains en abondance ; & que ceux-là qui par ce premier labour preparent leurs champs à recevoir la ſemence de ces grains, ont bien raiſon d'en agir ainſi ; au contraire de ceux qui ne faiſant nul état de cette façon, ne retirent que trés-peu de profit des ſemences qu'ils jettent dans leurs terres, qu'on peut appeller pour lors négligées.

Il me ſouvient d'avoir vû des gens être aſſez ignorans pour s'oppoſer à cette maxime, alleguant des raiſons ennemies tout-à-fait du ſens commun, & penetrez deſquelles ils croyoient être les mieux fondez du monde ; & tout cela pour ne vouloir conſulter que leur caprice, & demeurer toûjours dans une ignorance d'où une premiere experience les tireroit, pour peu qu'ils y vouluſſent reflechir.

Deuxiéme labour.

Pour déterminer à quel mois ce labour doit être donné aux terres, je diray que c'eſt dans le tems, en quelque païs que ce puiſſe être, qu'il fait bon commencer à ſemer les Avoines ; ce qui arrive quelquefois au quinziéme Février, ou au commencement du mois de Mars.

AVERTISSEMENT.

A l'égard d'une terre pleine encore de ſon eſtruble, & que j'ay dit qu'il falloit labourer inceſſamment aprés la ſemaille des Bleds ; je ſuis bien aiſe d'avertir qu'on peut rompre cette eſtruole ſi-toſt que le Bled en eſt moiſſonné, & deſtiner le champ qu'on

qu'on a ainſi labouré, à y ſemer du Froment aprés un ſecond labour qu'on luy donne environ la my-Octobre, qui eſt le tems où l'on juge que cette eſtruble eſt conſommée.

J'avertis auſſi, qu'il y a ſur cet article des précautions à prendre; Sçavoir, de ne point faire ſervir un champ à porter ainſi deux années tout de ſuite, qu'il ne ſoit ſitué dans un bon fonds, ou que ce ne ſoit une terre novale; c'eſt-à-dire, encore un coup, une terre, d'où on aura nouvellement arraché ou du bois, ou de la vigne, ou bien qui aura ſervi à toute autre choſe qu'à mettre du Bled. Car pratiquer indifferemment cette méthode, ce ſeroit perdre ſa peine, & ce que l'on a ſemé. Mais à propos de Semences, voyons un peu ce qu'il y a à en dire, & le choix qu'on en doit faire. Cet article eſt de conſéquence, & merite bien qu'on en faſſe un Chapitre particulier.

CHAPITRE VI.

Des Semailles.

JE crois avoir aſſez montré dans le precédent Chapitre, la maniere de donner les labours qui ſont néceſſaires aux terres, avant que d'être ſemées; & il me ſemble auſſi, que je m'y ſuis expliqué aſſez au long ſur la difference des Fumiers qu'on doit employer pour les engraiſſer. Il eſt donc queſtion à préſent, pour ne point ſortir de l'ordre qu'il faut icy tenir, que je parle du tems & de la maniere de faire les Semailles, comme d'une choſe d'où dépend la bonne ou mauvaiſe recolte qu'on fait de toutes ſortes de grains.

Des Semences, & du choix qu'on en doit faire.

Pour que la ſaiſon de la Semaille ſoit heureuſe, il eſt à ſouhaiter premierement, que le tems ſoit beau; & en ſecond lieu, que la Semence ſoit bien choiſie.

Du choix des Semences dépend l'abondance de toutes ſortes de grains; car il ſeroit inutile d'avoir donné à une Terre tous les labours qu'elle auroit pû demander, de l'avoir engraiſſée autant qu'elle ne l'auroit ſouhaité, & enfin, de l'avoir renduë tout-à-fait meuble, ſi on ne luy donnoit une Semence capable de ſe multiplier dans ſon eſpece, & de produire de bon grain.

OBSERVATIONS.

Avant que de ſemer une Terre, il faut toûjours en connoître la nature; car telle eſt propre à porter du Froment, qui ne peut ſervir à produire du Meteil, ny du Segle; & c'eſt ce qu'un Pere de famille aura bien ſoin de faire obſerver à ſes Valets.

Le changement de Semence eſt encore un point eſſentiel, pour obliger une Terre à produire beaucoup. Car bien ſouvent, quelque beau, quelque net, & quelque bien choiſi que puiſſe être un grain provenant d'un Terroir, & dont on l'enſemence toûjours ſans le changer; l'experience nous fait voir, que ce même grain ne manque point d'y dégénerer. C'eſt ce qui fait que pour éviter cet inconvenient, tout homme qui ſçait ce que c'eſt que le Labourage, en change tous les trois ou quatre ans.

Mais qu'on ne ſe trompe pas dans ce mot de changement, car ce n'eſt point en changer, que d'en prendre d'un qui auroit cru dans toute l'étenduë du Terroir qu'on habiteroit; il faut que ce nouveau grain qu'on veut commettre à ſa terre, ait été produit à plus de trois ou quatre lieuës aux environs.

Voicy encore un autre inconvenient dans lequel on ſeroit fort ſujet de tomber, ſi l'on n'y prenoit garde; qui eſt, que lors qu'on change ſes Semences, il faut toû-

toûjours obſerver d'en tirer des terres qui ſoient plus maigres que celles que nous cultivons, afin que ce nouveau Grain trouvant plus de ſubſtance, s'y multiplie beaucoup. Au lieu que ſi ce Grain ſortoit d'un fonds meilleur que le nôtre, il deviendroit aride & tout alteré, & par conſéquent incapable de produire aucun bon effet, à cauſe de la nourriture qu'il ne trouveroit pas en ſi grande abondance dans une terre maigre, que dans celle d'où on l'auroit tiré.

Du choix du Bled.

Il ne reſte plus, aprés avoir fait ces obſervations, qu'à choiſir le Bled qu'on veut mettre en terre; & de quelque eſpece qu'il puiſſe être, on prendra toûjours garde que le Grain ſoit bien meur, fort peſant, de belle couleur, & non alteré: Car lors qu'il ne manque à un Grain aucune de ces qualitez, il ne ſçauroit que remplir l'attente de celuy qui le ſeme.

C'eſt ce qui fait que les Laboureurs envieux de recueillir de beaux Bleds, prennent bien la peine d'ôter de leurs Gerbes tous les Epis de Bled qu'ils y trouvent de defectueux, pour n'y laiſſer que ceux où le Grain paroit le mieux nourri; & par ce moyen, ils n'ont que de bonnes Semences à mettre en terre.

Tous Bleds qu'on deſtinera pour ſemer, ſeront tenus fort nets, & ſans mélange d'aucun autre Grain.

On obſervera de ne ſemer que du Bled nouveau, & jamais de vieux; le premier produiſant dans la génération, un effet dont la nature a fruſtré le ſecond.

Diſcours ſur la quantité de Semence qu'il faut pour un Arpent de terre.

Si la meſure des terres étoit par-tout égale, & que leurs natures ne differaſſent en rien les unes des autres, on pourroit donner des regles certaines de la quantité de Semence qu'il faudroit pour ſemer un Arpent de terre: Mais comme les differens Païs, & les Aſtres ſous leſquels nous vivons, en diverſifient les meſures & les temperamens, il eſt fort difficile d'en rien déterminer; & l'unique avis qu'on puiſſe donner là-deſſus, eſt de ſuivre en cela l'ancien uſage des lieux où l'on veut conduire un labourage.

Tout bon Laboureur doit néanmoins ſçavoir, qu'il faut qu'une terre ſituée en bon fonds reçoive plus de ſemence qu'une qui ſeroit dans un Terroir maigre. Le bon ſens ne s'explique que trop là-deſſus, ſans qu'il ſoit beſoin d'en donner aucune autre raiſon. Cependant, deux ſçavans Naturaliſtes ont eu autrefois une grande conteſtation ſur cet article.

L'un ſoûtenoit qu'il falloit ſemer plus fortement dans les terres maigres, que dans les terres graſſes; à cauſe, diſoit-il, que dans les premieres chaque grain de Bled ne produiſoit qu'un ſeul Epi; & que pour faire par conſéquent qu'on y recueillît de bonne Moiſſon, on étoit obligé d'y jetter beaucoup de Grain: à la difference des terres graſſes, qui pour peu de Grain, pourſuivoit-il, qu'on y jettât, s'y multiplioit toûjours d'une telle maniere, qu'un Champ ainſi ſemé ſurpaſſoit bien ſouvent l'eſperance de celuy qui le cultivoit.

L'autre étoit d'un ſentiment contraire; & pour moy ſi j'avois à ſuivre l'une de ces deux opinions, je ſerois plûtôt de celle du dernier, qui veut qu'on donne plus de Semences aux terres graſſes, qu'à celles qui ſont maigres; celles-cy étant fort ſujetes à manquer, au lieu que celles là rendent toûjours ce qu'on leur donne avec uſure.

Les terres beaucoup ombragées des Arbres, & qui ſont d'un temperament trop

humide, ainſi que celles qu'on eſt obligé de ſemer indiſpenſablement par la pluye ou par les grands vents, demandent la Semence plus forte que les autres, à cauſe de la perte du Grain qui y eſt cauſée par leur nature trop froide & trop humide.

Si-tôt qu'on aura commencé les Semailles, on ne ceſſera point qu'on n'ait achevé; car le plûtôt qu'on peut avoir fait, c'eſt toûjours le meilleur.

Des differentes eſpeces de Bleds.

Du Seigle.

Je commence par le Seigle, comme étant le Grain par lequel on ouvre les Semailles; il eſt ſujet à pourrir, c'eſt ce qui fait qu'on ne le ſeme toûjours que dans des terres ſéches.

Du Meteil.

Le Meteil, qui eſt un compoſé de Seigle & de Froment, vient enſuite; & ce Bled pour abonder en Grain, demande une terre ny trop ſeche, ny trop molle; à cauſe des deux differens grains qui le compoſent, & qui ſont d'une nature toute contraire l'une à l'autre.

De l'Orge d'Autonne.

On appelle ce grain de l'Orge d'Autonne, à cauſe qu'on le ſeme en cette ſaiſon; & on le nomme en bien des païs Orge quarré, parce que cet Orge a quatre coins: On le ſeme en même tems que le Meteil, & il demande une terre graſſe, bien fumée, & bien labourée. Ce Grain, à cauſe qu'on le moiſſonne des premiers, eſt d'un trés-grand ſecours aux pauvres gens, & ſe veut tout manger la même année, à la réſerve ſeulement de ce qu'il faut en garder pour la Semence.

Du Froment.

On ne doute point que de tous les Bleds, le Froment ne ſoit celuy qu'on eſtime le plus, & celuy qui produit le Pain le plus délicat & de meilleur goût. Il y en a de pluſieurs eſpeces; mais comme la connoiſſance des noms que j'en pourrois donner, ne contribueroit en rien à nôtre Oeconomie, & que cette difference de noms ne demande point de differente culture, je paſſeray là-deſſus, pour parler de la terre qui luy eſt propre.

Il eſt bon de ſemer le Froment dans une terre dont le temperament ſoit humide, & toûjours aprés qu'il eſt tombé un peu de pluye; car il n'eſt point ſujet à pourrir. Mais s'il n'a pas ce défaut, il tombe dans un autre inconvenient qui ne luy eſt pas moins préjudiciable, & qui eſt de ſe convertir en Yvraie.

Ce changement de nature ne luy arrive que lors que les années ſont extrémement molles; & j'ay vu d'experience, prendre de l'Yvraie pour la ſemer, & l'année ſuivante etant extrémement ſéche, ſe changer en beau & bon Froment.

De

De la Nielle, ou Bruïne.

Il y a encore une choſe à craindre pour le Froment, qui eſt la Nielle ou la Bruïne, comme on dit en Bourgogne; ce qui eſt bien pire que l'Yvraie; car celle-cy, ſi on ne la mange pas, ſert en partie de nourriture à la Volaille; mais celle-là eſt une eſpece de Charbon en quoy le Grain s'eſt converty, qui ôte non ſeulement l'abondance du Bled, mais encore qui en rend la forme extrémement noire, ſi l'on ne prend le ſoin de laver le Bled avant que de le mettre au Moulin.

Le tems auquel les Fromens ſont ſuſceptibles de Nielle ou de Bruïne, c'eſt ſur la fin du mois de May, & juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque moiſſonnez; & cette Nielle n'eſt autre choſe qu'une matiere graſſe qui ſort de la terre, & qui montant en l'air, ſe forme en exhalaiſons, qui ne cauſent pour l'ordinaire les deſaſtres que nous reſſentons que dans l'Eté, qui eſt la ſaiſon où l'air eſt calme, & pendant laquelle il s'éleve beaucoup de vapeurs accompagnées d'exhalaiſons qui produiſent cette Nielle ou cette Bruine dont nous parlons, de la maniere que voicy.

Ces exhalaiſons & ces vapeurs étant donc en l'air, agitées autant qu'il eſt neceſſaire pour faire qu'elles montent aſſez haut, l'experience a fait juſques-icy découvrir que ces effets de la nature ſe ſéparent les uns des autres de telle maniere, que les vapeurs qui ne ſont compoſées que de parties ſubtiles, ſe dégagent toûjours fort aiſément; au lieu que les exhalaiſons en contenant en ſoy qui les embarraſſent davantage, & qui les empêchent par conſéquent de s'élever ſi haut, ne voltigent jamais que dans la region de l'air la plus prochaine de la terre: d'où il s'enſuit, que ſi l'air vient à ſe refroidir un peu pendant la nuit, les exhalaiſons étant d'une nature à ne pouvoir ſubſiſter dans le mouvement, mais au contraire, tendant toûjours au repos; elles ont coûtume de ſe fondre les unes ſur les autres, & de former par ce moyen un brouillard, qui bien ſouvent venant à ſe changer en une liqueur onctueuſe, tombe ſur les Bleds, qui en ſont tout brûlez par les ardeurs du Soleil, qui échauffent cette liqueur de telle ſorte, que pour ainſi dire, elle rôtit tous les grains de Bled qu'elle rencontre; ce qui fait la déſolation du Laboureur: tout ce deſaſtre ſe produiſant ainſi, tandis que les vapeurs ſont encore aſſez agitées pour reſter dans leur même figure.

Voilà ce que c'eſt que la Nielle ou Bruine, comme on voudra dire, & la maniere dont elle ſe forme, & comme elle cauſe les fâcheux dégâts qui la ſuivent ordinairement.

Du tems de faire les Semailles.

Le choix des Semences étant fait, & étant inſtruit des Bleds qu'il faut ſemer en Autonne; il ne reſte plus qu'à ſçavoir le tems auquel on doit s'employer à ce travail.

Il y a des Païs, où dés la fin du mois d'Aouſt on commence à faire la ſemaille du Seigle, principalement dans ceux qui ſont Froids, afin qu'avant l'Hyver cette eſpece de Bled ait le tems de ſe fortifier, pour y pouvoir réſiſter; car autrement, il courroit grand riſque de perir.

Si-tôt que le mois de Septembre eſt venu, on ne balance plus de jetter ce Grain en terre; & il n'y a que le mauvais tems ſeul qui en puiſſe empêcher.

Aprés cette Semaille, vient immediatement celle de l'Orge d'Autonne, autrement l'Orge quarré: elle ne dure pas long-tems, à cauſe qu'on n'en ſeme que fort

peu, & seulement pour subvenir de bonne heure à la nourriture des Domestiques; sur tout, lors que le Bled est cher, ou que les Moissons arrivent tard.

Le Meteil se seme ensuite, puis le Froment, dont le propre du temperament est, de pouvoir mieux résister au froid que pas un autre Grain.

Je ne sçaurois supporter l'entêtement de ceux, qui par de sotes raisons qu'ils vous donnent de la nature de leur Terroir, ne commencent jamais leur Semaille que fort tard; & ils ont beau à-cause de cela ne pas recueillir beaucoup de Grain, jamais ils ne veulent entrer en connoissance de cette methode trés-mauvaise; devant prendre pour maxime ce Proverbe qui dit, qu'il vaut mieux s'avancer que de reculer à jetter des Semences en terre.

De ce qu'on doit remarquer, quand il fait bon semer.

Il fait trés-bon commencer à semer, quand les premieres feuilles des Arbres commencent à tomber; & lors que le tems est beau.

Lorsqu'à la lueur du Soleil on voit sur les Guerets les toiles d'Araignées, c'est une marque qu'on ne doit point s'endormir à jetter les Bleds en terre; car ces insectes ne filent jamais en Autonne, qu'elles ne sentent le Ciel préparé par ses influences, à faire au plûtôt germer les Bleds nouvellement semez.

Du vray tems de semer.

Il seroit à souhaiter que tous les Laboureurs pûssent semer leurs Bleds, depuis le dix-iéme jour avant la fin de Septembre, jusqu'au dixiéme Octobre; lesquels jours se rencontrent fort souvent dans le décours de la lune; que les habiles Laboureurs apellent ordinairement la bonne; se persuadant que pour-lors, les influences de cette Planette agissent beaucoup sur les Semences; ce qui est à leur égard une pure vision: mais sans se former un scrupule sur cette observation, soit pour n'être pas en état de le faire à cause du trop de terre qu'on peut avoir à semer, soit que quelque autre raison nous en empêche; je diray que pendant six semaines & gueres davantage, à commencer le huitiéme Septembre, il fait trés bon semer les Bleds, en quelque quadrature que puisse être la Lune.

De la methode de bien semer.

Cette leçon icy n'est pas pour ceux qui sçavent ce que c'est que le métier de Laboureur, mais seulement pour les apprentifs en cette matiere. Ainsi donc, jeunes gens que l'inclination porte au labourage, lisez attentivement ces préceptes, & vous y trouverez dequoy satisfaire vôtre penchant.

Cherchez d'abord une grande nappe que vous attacherez devant vous, dans laquelle vous tiendrez environ un bon boisseau de semence, que vous prendrez à pleine main pour épancher sur la terre: mais observez qu'en voulant jetter ce grain, vôtre main droite dans laquelle vous le tenez, doit répondre à vos pas; c'est-à-dire qu'il faut que cette main se meuve en même tems que le pied droit, & répande aussi la semence sur la terre. La figure que voicy vous fera clairement comprendre ce que je veux vous dire.

A. Figure. B. Nappe dans laquelle eſt le grain. C. Pied droit avancé. D. Main droite d'ou ſort le Bled, & autant avancée que le pied droit. E. Grain qui tombe.

Mais ce n'eſt pas de même à l'égard du Seigle, de l'Orge de l'Avoine, qu'on ne doit point prendre à pleine main, mais les jetter en quantité plus mediocre, ainſi que bien d'autres grains.

Pour le Millet, le Panis & les Raves, il ne faut ſe ſervir que de trois doigts pour les ſemer, car ces ſortes de grains tombent toûjours aſſez drus, à cauſe de la petiteſſe dont ils ſont.

Jeunes gens qui faites vôtre apprentiſſage, obſervez ſur-tout quand vous jettez vos ſemences, de les répandre également, afin qu'on ne voye point des endroits de vôtre terre garnis de beaucoup de Bled, & d'autres où il n'y auroit rien; car deux inconveniens s'en enſuivent.

Premierement, parce qu'aux endroits où il eſt trop touffu, il ne vient que languiſſamment, à cauſe que la ſubſtance qui eſt en cet endroit, n'eſt pas ſuffiſante de nourrir ce trop de grain qui y eſt germé.

En ſecond lieu, c'eſt qu'aux places qui ſont vuides il y croît de méchantes herbes, qui avançant ordinairement plus vite que le Bled, l'étouffent, & ſont cauſe par ce moyen qu'une terre ne rend pas quelquefois la ſemence qu'on y a miſe.

Qu'on prenne garde auſſi qu'en couvrant le Bled ſemé, on n'y mette point par trop de terre; cela étant dangereux de l'empêcher de pouſſer ſon germe dehors.

Pour connoître ſi l'on a bien ſemé.

Voicy une remarque curieuſe, & que bien des gens intentionnez pour le labourage ſeront bien-aiſes d'apprendre: elle conſiſte à ſçavoir, ſi ayant ſemé, on y a bien réüſſi; & pour en être certain, on s'y prend de cette maniere.

On ouvre les doigts de la main, & on les imprime ſur la terre qu'on a ſemée; ſi c'eſt du Froment qu'on ait mis en terre, il faut qu'il paroiſſe dans l'impreſſion qu'on a faite avec ſes doigts, ſept à huit grains, ſi la ſaiſon eſt tardive; & cinq à ſix lorſqu'elle ſera avancée.

Si c'eſt de l'Orge, & qu'on veuille faire cette même experience, il y en paroîtra ſix ou ſept, ou neuf ou dix grains.

Pour les Féves qu'on aura ſemées, on ſera certain d'y bien réüſſir, lorſqu'aprés avoir fait cette impreſſion, l'on en voit paroître trois ou quatre, ou cinq ou ſix tout au plus; ainſi à proportion des autres ſemences qui auront le grain plus gros ou plus petit.

Des ſemailles du Printems.

Il ne ſuffit pas d'avoir ſçu ſemer les Bleds dont je viens de parler; voicy encore d'autres grains qui ne ſont pas à la verité ſi eſtimez, mais qui ne laiſſent pas que d'être fort néceſſaires dans une Maiſon de Campagne.

Le temperament de l'air, & la nature des lieux où les terres ſont ſituées, decident du tems auquel on doit commencer cette ſorte de ſemailles, les uns plûtôt, & les autres plus tard.

De l'Avoine.

Les grandes rigueurs de l'Hyver étant paſſées, & pour peu (en quelque païs que ce ſoit) que la terre paroiſſe meuble, on commence à ſemer les Avoines, ce grain étant celuy de tous qui craint le moins le froid; & on ne s'endort point à les jetter en terre ſi-tôt que le mois de Février eſt venu, ſuppoſé que le tems le permette, à cauſe qu'on dit en proverbe, qu'Avoine de Février, remplit le grenier.

Les terres où on les ſemera, auront été recaſſées; c'eſt à dire, auront eu un labour avant l'Hyver, afin de donner le tems à l'eſtruble qu'on y aura enterrée, de s'y conſommer.

OBSERVATION.

Mais il y a une obſervation à faire lorſqu'on les veut ſemer, & ſans laquelle on ſe trouve déchû de ſon attente; & voicy quelle elle eſt.

Si c'eſt en terre forte que vous ſemiez de l'Avoine, prenez garde toûjours de ne la point ſemer deſſous; c'eſt à dire qu'aprés qu'elle eſt répandüe ſur la terre (les ſillons du champ étant tracez avec la charrüe) on ne ſe ſert point de cette charrüe dans ces ſortes de terres pour couvrir ce grain; mais on prend la Herce, qui avec ſa peſanteur & ſes dents, fait trés-bien ſon devoir en cette occaſion.

Et au contraire, ſi c'eſt une terre légere que vous enſemenciez d'Avoine, vous ne craindrez point d'en cacher le grain avec la charrüe, quoy qu'il y en ait aprés cela qui ne laiſſent pas de ſe ſervir de la herce.

Du Froment appellé Froment de Mars.

Voicy une eſpece de grain dont on ſe ſert au défaut de ceux que des pluyes continuelles ont empéché de mettre en terre en Autonne; c'eſt un Froment qui ſe ſeme au mois de Mars, & dans les terres aiſées à fumer, & non jamais dans celles où le Bled aura été moiſſonné l'année précedente.

Il eſt de la nature des autres Fromens qui aiment la terre humide, à la differen-

ce

ce néanmoins qu'il y croît autant en quatre mois que les autres en neuf: plus la terre aura été bien labourée & plus de grain en retirera-t-on; & la maniere de le semer est de même que celle qu'on observe à l'egard des autres Bleds Fromens.

De l'Orge.

On sçait de quelle utilité est l'Orge, & comme au défaut du Bled on s'en sert tous les jours pour faire du pain; c'est ce qui fait qu'il merite bien qu'on parle de la maniere dont on doit le cultiver.

Ce grain de son naturel dégraisse extrémement les terres, & vient mieux en celles qui sont legeres, qu'en celles qui sont fortes & humides; dans celles-cy l'Orge est sujet à se convertir en Avoine, au lieu que dans celles-là il y profite très-bien. Il est un peu susceptible de froid: c'est la raison pourquoy on ne le seme qu'environ le quinziéme Avril, pour avoir achevé cette semaille à la S. George, & ne point attendre plus tard, afin de suivre le proverbe, qui dit, A la St. George seme ton Orge, à la S. Marc il est trop tard.

Lorsqu'on veut semer l'Orge, il faut toûjours que ce soit par un tems sec, & jamais mou; car il differe du Froment, en ce que le premier ne se plait que dans la pousiere, & le second dans la boüe.

Et pour le semer on suivra la même observation, dont j'ay dit qu'il falloit se servir à l'égard de l'Avoine

Du Millet.

Le Millet absorbe aussi beaucoup de substance, & rend par conséquent la terre où il est semé tout-à-fait maigre, tant par l'abondance de ses racines qui occupent cette terre entierement, que par la grande quantité des méchantes herbes qui ont toûjours coûtume de l'accompagner.

Ce grain se plait extrémement dans une terre grasse, & veut être semé avec trois doigts seulement: une bonne poignée suffit pour en semer un demy-arpent, autrement il le faudroit arracher en le sarclant.

De la Vesse.

On seme ordinairement la Vesse au mois de Mars, dans des guerets destinez comme pour y semer de l'Orge, ou de l'Avoine: on sçait qu'elle est d'un trop grand profit pour qu'un Pere de famille n'ait pas le soin d'en faire semer: car y a-t-il de meilleure nourriture pour les animaux, que lorsqu'elle est fraichement fauchée, & y a-t-il un grain meilleur pour engraisser le Bestial, que celuy-là? puisque c'est par le moyen de cette nourriture que les Bœufs se maintiennent toûjours robustes à la charrüe, & que les Vaches abondent en lait, & enfin qu'elles en deviennent grasses en peu de tems.

Il y a des païs ou la Vesse se seme à la fin d'Octobre, mais c'est dans ceux où il n'y a pas lieu de craindre que le froid endommage ce grain; car autrement on perd sa peine quand on la seme devant l'Hyver.

Plus elle est en bonne terre, & plus belle vient-elle; mais comme elle se multiplie assez abondamment dans toutes sortes de terres, on garde ordinairement les meilleures pour les employer à produire des grains qu'on estime davantage, tels sont les Orges, les Pois, & les Avoines.

Cette semence est ennemie de la rosée, & cette humidité la corrompt aussi-tôt, si on ne la couvre incontinent aprés qu'elle est répandüe; c'est pourquoy on observera toûjours de ne la semer que deux ou trois heures aprés que le Soleil est levé, & toûjours par un beau tems.

Lorsque la Vesse est semée comme il faut, j'entens dans une terre, qui avant l'Hyver aura eu un labour, elle croit toûjours assez, sans qu'il soit besoin de la sarcler, ainsi qu'on fait tous les autres grains.

Des Lentilles.

Pour faire que les Lentilles viennent en abondance, il leur faut donner une terre qui ne ſoit ny trop graſſe, ny trop maigre; car dans une bonne terre elles y croiſſent trop épaiſſes, & ne donnent que de l'herbe: au lieu que dans un fond mediocre elles foiſonnent beaucoup en grain, pourvu que lorſqu'elles ſont en fleur, il n'y ſurvienne point trop de pluye; car l'humidité leur eſt pour lors contraire, & les fait couler.

Quand on veut que les Lentilles viennent belles, & ne ſoient pas long-tems à ſortir de terre, on les mêle pendant quatre ou cinq jours avec du fumier ſec; & aprés ce tems on ſe met en diſpoſition de les ſemer.

Veut-on auſſi que les Lentilles ne tardent pas long-tems à paroître hors de terre? il n'y a qu'à ne point ſe ſervir de la charrüe pour les recouvrir lorſqu'elles ſont ſemées, mais de prendre la herce pour faire cette operation.

Des Pois.

Je n'aurois point parlé icy des Pois, n'étoit qu'un Pere de famille peut en faire ſemer des champs entiers, comme d'un legume qui ſubvient beaucoup à la ſubſiſtance de ſa maiſon, & qui luy apporte aſſez d'argent; & c'eſt là l'unique raiſon qui m'oblige de le faire, autrement je l'aurois réſervé juſqu'à ce que j'euſſe traité des Jardinages.

Les petits Pois, qui ſont ceux-là dont je veux parler, demandent un terroir qui ſoit gras, & veulent être ſemez en Février, ou en Mars; les petites pluyes leur ſont favorables, & un air temperé fait qu'ils foiſonnent extrémement; car ils ont le froid pour ennemi mortel.

Lorſqu'on n'a qu'un petit eſpace de terre ſemé de Pois, il faut pour les faire devenir plus beaux les ramer; c'eſt à dire couper de la rame d'arbre, l'éguiſer par le bas, & en garnir la terre où ſont les Pois, qui à meſure qu'ils croiſſent s'attachent à ces petites branches, qui leur ſervent comme de ſoûtien, juſqu'à ce qu'ils ſoient parvenus à leur derniere maturité.

Mais lorſqu'on en a des champs entiers, on perdroit trop de tems à en agir de la ſorte; c'eſt pourquoy on les laiſſe venir à l'avanture.

Il y a des Laboureurs qui pour ſervir d'appuy à ces Pois, y ſement de l'Avoine parmy; cela les ſoûtient aſſez dans le commencement, & les aide à monter mieux que s'il n'y en avoit point; joint à cela qu'il n'y a rien de perdu, puiſqu'en moiſſonnant les Pois, on moiſſone auſſi l'Avoine, & qu'on démêle l'un d'avec l'autre dans la grange, aprés qu'ils ont été batus.

On ne rejette jamais rien des Pois, car ceux qu'on rebute pour manger, & qui ſont rongez des vers, ſont ceux-là dont il faut ſe ſervir pour ſemer comme étant les meilleurs.

Un ſeul labour ſuffit pour préparer le gueret qu'on leur deſtine, & le tems de les cueillir eſt lorſqu'ils ſont meurs.

Du Chanvre.

Juſques icy nous avons traité des ſemences qui regardent uniquement la nourriture de l'homme, mais à préſent en voicy qu'on ne jette en terre que pour contribuer à le vétir, & à luy fournir dequoy le rendre propre.

C'eſt le Chanvre qui a cet avantage, & de qui l'on tire cette grande utilité: nôtre Oeconomie pour être complete, ne ſçauroit s'en voir dégarnie; il eſt queſtion pour cela de ſçavoir comme il ſe produit, quels ſoins il demande de nous lorſqu'on l'arrache, & enfin comme il faut le gouverner quand il eſt cueilli.

De

De la Cheneviere.

La terre qu'on veut employer pour faire une Cheneviere, doit être le meilleur morceau qu'on ait proche de ſa maiſon: c'eſt une terre qu'on prend plaiſir de choiſir exprés, & dont le temperament eſt toûjours connu pour bien fertile, le fonds pour être fort heureux, & la ſituation fort avantageuſe: & pour en ameublir la terre, on commence à la cultiver dés l'Autonne.

Comme il faut diſpoſer la Cheneviere.

Le moien de bien diſpoſer une terre à recevoir le Chenevis qu'on luy deſtine, eſt de la remuer avec une bêche, & de la mettre toute en petits monceaux pour paſſer ainſi l'Hyver; afin que les neiges, & les pluyes d'Hyver l'engraiſſent mieux, & que venant au mois de Février à mettre cette terre toute à uni, on la trouve plus meuble qu'elle ne le ſeroit pas ſi on ne l'avoit que labourée uniment en Autonne.

Le fumier n'y ſera point épargné, & l'on obſervera de ne l'amender qu'avec celuy qui conviendra le mieux à ſa nature, & de luy donner encore un labour avec la charrüe, ou avec la bêche, ſi tôt que le mois de Mars ſera fini, pour attendre aprés à ſemer la Cheneviere dans ſon tems.

Du tems de ſemer la Cheneviere.

Les differens climats déterminent le tems auquel on doit ſemer les Chenevieres; les uns plûtôt, & les autres plus tard, mais à peu de jours diſtans l'un de l'autre.

Les uns font cette ſemaille preſque vers la fin d'Avril, & d'autres attendent juſqu'à la S. Nicolas qui eſt le neuf de May: & j'en ſçay encore qui pour faire cet ouvrage, ont le jour de S. Eutrope bien en recommendation.

Lorſqu'on ſemera la Cheneviere, on ſera ſoigneux d'obſerver de ne pas donner à cette terre plus de ſemence qu'on jugera qu'elle en pourra nourrir; & lorſqu'il s'agira de la recouvrir, cela ſe fera ou avec la charrüe, en uniſſant avec la herce les ſillons qui ſeront fort larges; ou avec des rateaux de fer ou de bois, ſi c'eſt avec la bêche que ces ſillons ont été tracez.

Je ſçay des gens qui indifferemment ſe ſervent du fumier de Pigeon pour ameliorer leur Cheneviere, & qui s'y trouvent trompez tous les ans, s'imaginant qu'il n'y a qu'à employer cet amendement ſans aucune précaution.

Ouy, la fiente de Pigeon eſt bonne dans les Chenevieres; mais il faut que ce ſoit ou dans de fortes terres, ou dans des terres humides, & qu'elle y ait encore été miſe & répandüe huit ou dix jours avant que d'être couverte, ou comme le pratiquent quelques-uns, ſi-tôt que le Chenevis eſt ſemé, & couvert de terre: ſi on veut en épancher ſur les ſillons, il faut être bien ſûr d'avoir bien-tôt de la pluye; car ſans cette promte humidité la ſemence courroit grand riſque d'être brûlée, & conſéquemment de tromper l'attente principalement des femmes, qui font plus de cas de leurs Chenevieres que de tous les autres heritages dépendans d'une Maiſon de Campagne.

Du Chenevis.

En vain la terre ſeroit bien diſpoſée à recevoir toute ſorte de grains, ſi on les y jettoit indifferemment, & ſans aucun choix. Et comme le Chenevis eſt de la nature de ces ſemences qui ſont bonnes dans un tems, & ne valent rien dans un autre, il eſt donc important de ſçavoir quel eſt celuy qu'il faut choiſir pour ſemer.

Le Chenevis de l'année précedente eſt toûjours celuy qu'on doit préferer à un

autre qui seroit de deux ans, à cause que la vertu de multiplier son espece, est éteinte dans celuy-cy, & que dans celuy-là elle ne manque point d'operer.

Il y a de deux sortes de Chanvre, le mâle & la femelle, qui different du genre humain, en ce que la femelle est plus estimée que le mâle, quoy que ce soit le mâle qui rapporte le Chenevis, qui est la seule marque par où on le reconnoit.

Du tems de cueillir le Chanvre.

On reconnoit qu'il est tems de recueillir le Chanvre, lorsqu'il paroit blanc dans le bas; & par d'autres marques qu'une longue experience à donnees à connoître à ceux qui sont versez dans ce travail.

Avant que d'en venir à cette operation, il faut en sçavoir distinguer le mâle d'avec la femelle; le mâle est celuy qui apporte le Chenevis, & la femelle est le Chanvre, qui n'a que des feuilles dans le haut, & qui a la tige la plus mince.

De la maniere de cueillir le Chanvre.

Quand il est tems de cueillir le Chanvre, & qu'on reconnoit qu'il est en maturité; pour lors, & maîtresses & servantes, tout se doit mettre en devoir de l'arracher. On commence ordinairement par la femelle, laissant le mâle seul, pour luy donner le tems de perfectionner le grain qu'il a produit, & puis pour le cueillir peu de tems aprés; & ce retardement suffit pour faire que le Chanvre qu'on en tire n'est jamais si doux, ny si estimé que celuy que nous rend la femelle. Voilà toute la façon de le cueillir; voyons présentement comme il faut le gouverner aprés qu'il est cueilli.

Comme il faut gouverner le Chanvre aprés qu'il est cueilli.

On n'a pas plûtôt arraché le Chanvre, qu'on le lie en petites bottes ou poignées: le tout ainsi accommodé, pour ce qui est de la femelle, on en expose au Soleil toutes les bottes ou poignées separément; puis lorsqu'on remarque que la fane en est toute séche, on prend par les racines chaque poignée l'une aprés l'autre, qu'on bat sur un peloton de bois ou autre chose, jusqu'à ce que cette fane dont j'ay parlé, soit toute abatüe; aprés quoy on met plusieurs de ces petites bottes en plus grosses.

A l'égard du mâle, avant que de l'exposer ainsi au Soleil, il n'est pas plûtôt cueilli & mis en poignées, qu'on en fait de gros monceaux ronds, & de telle maniere que l'extrémité de ce Chanvre est toûjours mise en haut; & ainsi entassée l'une sur l'autre pendant cinq ou six jours, afin, dit-on, que ce Chanvre ainsi emmoncelé venant à s'échauffer, se défasse de tout ce qu'il a d'humide, pour se dépouiller dans la suite du Chenevis qui y tient attaché.

J'ay dit qu'on prenoit un peloton sur lequel on batoit la femelle pour en faire tomber la fane; mais on n'en agit pas de même à l'égard du mâle: car le traitant ainsi, il seroit dangereux de perdre beaucoup de son grain en le dispersant çà & là: mais on le prend poignée par poignée, puis sur un drap étendu pour recevoir le Chenevis, on le bat avec un bâton tant qu'on voye qu'il n'y reste plus ny grain ny fane; pour aprés en faire de grosses bottes comme de la femelle.

Comme le Chanvre femelle a été arraché avant le mâle, on le dispose aussi plûtôt à etre mis en l'eau pour le faire rouir, ou égir, comme on dit en beaucoup d'endroits du côté de Bourgogne; & pour cela on choisit un endroit où le Soleil frape le long du jour sur l'eau, afin d'en avancer le rouiment, qui arrive toûjours dans huit jours.

La femelle, à cause qu'elle est cueillie avant le mâle, a presque toûjours le tems assez favorable pour être rouïe comme il faut; pourvû qu'on ne néglige

point

point de la mettre dans l'eau, aprés qu'on l'a arrachée, & accommodée comme j'ay dit.

Mais pour le mâle qu'on arrache plus tard, & qu'on ne bat pas ſi-tôt qu'il eſt arraché comme la femelle, on le met roüir incontinent auſſitôt qu'il eſt dépouillé de ſa fane & de ſon grain, ſi l'on juge que l'air ait encore aſſez de chaleur pour perfectionner ce rouïment; autrement il faut le garder juſqu'au mois de May.

Car du moment que le froid commence à venir, le Chanvre ſe rouille & ſe pourrit plûtôt dans l'eau, que d'y roüir comme il faut; & même les trop grandes humiditez de l'Autonne ſont un obſtacle à ſon rouïment, ce qui fait qu'en le tillant, le Chanvre qu'on tire de la tige eſt tout noir, & ne ſe tire que trés-court.

J'ay vu des femmes trés-bonnes ménageres garder toûjours leur Chanvre mâle juſqu'au mois de May de l'année ſuivante pour le faire roüir; c'eſt le moyen le plus ſûr pour l'avoir beau, & je conſeille à tous ceux qui cultivent des Chenevieres, d'en agir de la ſorte.

Aprés que l'un ou l'autre de ces Chanvres eſt hors de l'eau, des gros faiſceaux en quoy on l'a mis, on le diviſe en poignées en quoy il eſt lié, & on l'étend au Soleil pour le faire ſécher; & ſi pendant ce tems-là qu'il eſt ainſi expoſé dehors, il y ſurvenoit quelque pluye, on s'empreſſeroit pour lors de le ramaſſer tout, pour le mettre à couvert; car cette pluye eſt capable de le faire moiſir.

Enfin, lorſqu'en gouvernant le Chanvre on n'a épargné aucun des ſoins que je viens de preſcrire, il n'y a point de femmes à la Campagne qui ne ſe ſcachent bon gré de ſe les être donnez, quand elles voyent que leurs Chanvres ont toutes les qualitez neceſſaires pour être beaux & bons.

Et pour ce Chenevis qu'on a batu ſur un drap pêle-mêle avec la fane du Chanvre, on le ramaſſe pour le vanner, & puis pour le garder en un lieu où il ne moiſiſſe point, & où les rats ne puiſſent pas l'endommager.

Du Lin.

Le Lin n'eſt gueres moins utile dans un ménage que le Chanvre, & un Pere de famille en doit faire cas, pour ne point oublier d'en fournir ſa maiſon.

La terre qu'il luy deſtinera ſera de pareille nature que celle du Chanvre, & préparée de la même maniere, & médiocrement humide.

Une terre qu'on auroit défrichée nouvellement, & qui auroit ſervi de pré auparavant, ſeroit trés-propre à produire du Lin; ſuppoſé qu'elle eût eu les labours ſuffiſans pour la rendre meuble.

On tient pour vray, & nous en voyons l'experience, que le Lin par ſa trop grande abondance de racines, conſume la plus grande partie de la ſubſtance de la terre où il croît: c'eſt pourquoy ou il faut tous les ans le changer de terre, ou il eſt abſolument néceſſaire d'amender beaucoup celle où il étoit ſemé, ſi l'on veut qu'en y en ſemant une ſeconde fois, il y vienne beau, & en quantité.

De la ſaiſon de ſemer le Lin.

J'ay eu des entretiens avec des gens, dont les ſentimens étoient partagez là-deſſus; & ce qui ne m'embarraſſa pas pour lors, c'eſt que j'appris qu'ils étoient de divers païs, & ſous un hemiſphere bien different l'un de l'autre en dégré de chaleur; c'eſt ce qui faiſoit que dans leur opiniâtreté ils avoient tous deux raiſon.

L'un vouloit qu'on dût ſemer le Lin au mois de Septembre, ou d'Octobre, à cauſe, diſoit-il, qu'il en apporte plus de poil, & davantage de graine: & l'autre ſoûtenoit, que c'étoit peine perduë, à cauſe que le Lin, diſoit-il, étoit en danger de perir par le froid; & que ſi, pourſuivoit-il, ſuppoſé qu'il crût heureuſement,

il abondoit plus en poil & en graine que celuy qu'il ne falloit ſemer qu'au Printems, celuy-cy auſſi rendoit ce poil plus fin & plus ſubtil: telle qualité devant toûjours prévaloir ſur la quantité.

Mais débrouillons cette querelle, & diſons que celuy qui vivoit dans un païs chaud, avoit raiſon de ſoûtenir qu'il falloit ſemer le Lin avant l'Hyver; car n'ayant rien à appréhender du froid, ce Lin rendoit de trés-grands profits: joint qu'en cette ſorte de païs on en peut auſſi ſemer au Printems, qui n'eſt jamais, comme j'ay dit, ſi abondant; mais qui excelle en valeur, à cauſe de la fineſſe dont il eſt.

Et pour celuy qui habitoit ſous un air plus froid, il n'avoit pas auſſi tort de s'opiniâtrer que ce n'étoit qu'au Printems que ſe devoit faire la ſemaille du Lin; car il jugeoit trés-bien que ſi dans ſon païs on vouloit s'en acquiter avant le froid, on courroit riſque de perdre ſa ſemence & ſes peines.

Ainſi je crois qu'il n'eſt pas beſoin de m'expliquer davantage ſur cet article, pour donner à comprendre en quelle ſaiſon il faut jetter le Lin en terre; puiſque c'eſt le païs plus ou moins froid qui doit décider de ce point.

Tous Lins indifferemment apportent de la graine, & il n'y a point à diſtinguer ny mâle ny femelle comme au Chanvre.

Des animaux ennemis du Lin, & des moyens de les détruire.

Aprés que le Lin eſt ſemé, l'ordre naturel veut qu'il germe, ſi le grain eſt bon, & puis qu'il ſe pouſſe hors de terre, pour enſuite parvenir à la hauteur qu'on demande de luy. Mais dans cet intervalle, il y a des animaux qui luy ſont ennemis, & qui le rongent en naiſſant, & même lorſqu'il eſt hors de terre de deux doigts.

Pour remédier à cet inconvénient lorſqu'il arrive, & qu'il eſt ainſi crû, on y répand des cendres un jour qu'on peut préſager le plûtôt d'avoir de la pluye; afin que cette cendre qui les fait mourir, s'incorpore dans la terre, & par le moyen des ſels qui l'accompagnent, luy communique ſa vertu, qui luy ſert d'un trés-bon amendement.

Soin particulier pour le Lin.

Il y a une certaine herbe qu'on appelle Goute-de-Lin, & qui le tient entortillé l'un à l'autre; ce qui l'étoufferoit ſans doute, & l'empêcheroit de croitre, ſi l'on ne ſoignoit, juſqu'à ce qu'on le cueille, de l'en débaraſſer.

Du tems de cueillir le Lin.

On ne cueille point le Lin qu'il ne ſoit dans ſa parfaite maturité; ce qui ſe reconnoît lorſque ſa graine eſt devenüe toute noire: & pour lors on ne balance plus à l'arracher de la même maniere que le Chanvre, obſervant ſeulement que n'y ayant aucune diſtinction à faire de mâle ny de femelle, on le doit cueillir tout en même tems: & pour le reſte juſqu'à ce qu'il ſoit rouï, c'eſt toute la même choſe.

OBSERVATIONS.

Il faut obſerver, qu'au lieu que le Chanvre veut être huit jours dans l'eau pour bien rouïr, le Lin ne demande d'y reſter que trois: mais aprés cela auſſi, c'eſt qu'il faut d'abord l'emmonceler tout humide, & le charger de planches ſur leſquelles on aura mis de groſſes pierres; afin que preſſé ainſi l'un dans l'autre, l'humidité le penetre entierement, & le rende rouï comme il faut qu'il ſoit; & il ſera encore en cet état pendant trois autres jours.

Ou bien, ſans qu'il ſoit beſoin de l'emmonceler ainſi, ſi l'on eſt prés d'une eau courante, on le mettra dedans & on l'y laiſſera huit jours; le Lin en ſera plus blanc:

pour

pour le faire sécher, c'est tout comme j'ay dit qu'il falloit se comporter à l'égard du Chanvre.

Methode particuliere de rouïr le Lin.

Cette methode pourra servir pour le Lin, ainsi que pour le Chanvre.

Prenez le Lin, exposez-le au serain pendant dix ou douze nuits; c'est-à-dire, les poignées écartées sur l'herbe & retournées tous les jours de tous côtez: soignez tous les matins de le lever avant le Soleil, mettez-le à couvert, emmoncelez-le tout humide, & le laissez ainsi pendant tout le jour: tous les soirs pendant ledit tems, reportez-le à l'air, & vous verrez que le Lin ou Chanvre que vous ferez rouïr ainsi, sera trés-beau.

Du Bled de Turquie.

Je m'étonne qu'on cultive si peu de ce Bled en France, étant aussi utile qu'il est, & ne demandant pas plus de soins que les autres Bleds: son grain réduit en farine, sert pour faire du pain, & est d'un trés-grand secours pour faire de la pâte à engraisser les Chapons; & c'est pour cela que les Bressans en ont de si gras, & en si grande abondance; car on voit dans ce Païs-là des champs tout remplis de cette sorte de Bled.

Ce grain à la verité, veut un champ auquel on aura donné tous les labours qui luy sont nécessaires, & dont les sillons seront tracez fort larges, & la terre fort bien remuée, & d'un temperament gras.

Du tems, & de la maniere de semer le Bled de Turquie.

Ce Bled apréhende le froid; c'est ce qui fait qu'on ne le seme qu'à la fin du mois de Mars.

Pour aider à ce Bled à germer plûtôt qu'il ne feroit, deux jours avant que de le semer, on le met tremper dans l'eau, & on ne le semera point aussi, que la terre ne soit un peu humectée; c'est-à-dire, qu'il n'y soit tombé en ce tems-là quelque peu de pluye: & pour le bien semer comme il faut, on prend un petit pieu éguisé, avec lequel on fait des trous sur le sillon à droite ligne, & de distances égales d'environ quatre pouces: cela fait, on jette dans ces trous trois ou quatre grains de ce Bled, qu'on recouvre aussi-tôt avec le pied; & l'on continuë ainsi, jusqu'à-ce que le champ soit tout semé.

En Païs chauds, ce Bled est bon à moissonner au bout de trois mois; mais dans les lieux où l'air est temperé, il luy en faut bien quatre.

Pour avoir l'épy de ce Bled plus gros, & plus chargé de grain; ceux qui sçavent ce que c'est que de le cultiver, au commencement du mois de Juin, & aprés une petite pluye, prennent une petite pioche, avec laquelle ils donnent à ce Bled un labour fort léger; on ne sçauroit dire combien cette façon contribüe à son accroissement, & à la beauté de son grain.

On moissonne, ou plûtôt on arrache ce Bled sur la fin du mois de Juin en Païs chauds; ou au commencement de celuy d'Aoust, dans ceux qui sont plus temperez: la paille sert de fourrage aux Bœufs & aux Vaches pendant l'Hyver.

J'ay dit qu'il falloit en semant ce grain, en mettre trois ou quatre dans un même trou; mais j'avertis aussi, que de ceux qui germeront, on n'en doit laisser que deux; autrement, les épis seroient trop nombreux, & ne viendroient que tres-mediocrement.

Du Bled Sarrazin.

Ce Bled n'est pas rare, & tout Terroir luy est indifferent; c'est ce qui fait qu'on ne s'amuse gueres à le semer dans de bonne terre, & que ceux qui veulent en cultiver, choisissent toûjours les plus mauvaises pour le mettre dedans.

La semaille de ce Bled, se fait au mois d'Avril; & la moisson, trois mois aprés.

Il se seme en sillons, & veut une terre, quelque mauvaise qu'elle soit, qui soit bien labourée; & l'experience fait voir, qu'il vient bien dans les sablons.

On se sert de ce grain, pour nourrir les Cochons, les Pigeons & la Volaille; & même les pauvres gens en font du Pain, sur-tout lors qu'il y a disette des autres Bleds.

AVERTISSEMENT.

Mon dessein n'étant point de mettre icy aucune chose qui ne puisse contribuer beaucoup à l'utilité d'une Maison de campagne, on ne sera point surpris, si dans ce Chapitre je passe sous silence la maniere de cultiver bien d'autres grains, qui étant de peu d'importance, ne méritent presque pas la peine qu'on les seme.

J'entends icy par le mot de grains, seulement tous ceux qui servent, ou pour faire du Pain, ou pour nourrir les Animaux; car pour les autres qu'on appelle légumes, j'enseigneray leur culture au traité des Jardinages, n'étant pas icy un lieu où l'ordre que je me suis prescrit, veuille que j'en parle.

Des soins qu'on doit prendre aprés que les Bleds sont semez.

Lors que les Bleds sont semez, & qu'ils sont hors de terre, le Laboureur commence à se réjoüir plus ou moins qu'il les voit en état de le dédommager de ses peines & de ses semences; mais ce dédommagement seroit de peu d'importance, si quelque beaux que luy pussent paroître ces Bleds, il n'apportoit encore aprés eux de certains soins qu'on peut dire leur être nécessaires, jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à une parfaite maturité; & sans lesquels ce Laboureur se trouveroit déchu de son esperance, de quelque belle apparence dont il auroit eu lieu de se flater en cela.

De la necessité de sarcler les Bleds.

Les Bleds ne peuvent parvenir heureusement à être moissonnez, qu'on ne les ait sarclez; c'est-à-dire, qu'on n'ait séparé d'eux les méchantes herbes qui leur nuisent, sur-tout lors qu'ils ont pris racine dans un terroir sujet à en produire; & si on néglige de le faire, la moisson lors qu'elle est arrivée, ne manque point, à nôtre honte & à nôtre dommage, de nous accuser de cette négligence.

A la verité, en bien des Terroirs on peut s'épargner cette peine, lors qu'on n'a épargné ny soins à les bien cultiver, ny précautions à leur commettre de bonnes semences; quoique ces Terroirs néanmoins, ne laissent pas que de pousser de ces herbes nuisibles aux Bleds, sur-tout lors que le Printems a été trop humide, ou qu'il est tombé des pluyes trop fréquemment au mois de May.

Pour ne point laisser échaper cette occasion de faire du plaisir aux Bleds, on jugera à la vûë du tems qu'il sera nécessaire de leur ôter ces herbes; car de s'y prendre lors qu'elles sont encore trop jeunes, ce seroit se mettre en danger d'arracher indifferemment & le Bled & ces herbes; mais aussi d'attendre trop tard, on ne le pourroit faire qu'on ne renversât les Bleds, qui en seroient déja plus de moitié étouffez: encore un coup, la nature de la terre plus ou moins promte à rapporter ses fruits, décidera du tems qu'il faudra s'employer à ce travail.

Quand on juge qu'il est tems de sarcler les Bleds, on attend pour le faire, qu'il y soit tombé une petite pluye; ce qui facilite beaucoup à arracher les racines des méchantes herbes, qui bien souvent demeurent en terre lors qu'elle est trop séche.

REMARQUE.

Il arrive quelquefois que les Bleds, pour être semez dans un trop bon fonds, se multi-

multiplient en trop grande abondance: & par cette multitude de fanes qu'ils produiſent, ne permettent point à la terre qui les contient, de les pouvoir heureuſement nourrir juſqu'à la moiſſon, ſi l'on n'y apporte du remede: tels Bleds ſi forts, rendroient toûjours plus de paille que de grain, ſi l'on ne leur retranchoit cette ſuperfluité; & pour y réüſſir, on y laiſſe aller un troupeau de Brebis, dans le tems qu'ils couvrent toute leur terre; ce qui leur arrive ordinairement dans l'Avent: & ce fonds déchargé aprés cela de ce trop qui luy nuiſoit, produit des Bleds en leur tems, qui abondent & en gerbes & en grain.

Des Moiſſons.

C'eſt dans le tems de la moiſſon, qu'enfin le Laboureur voit tous ſes travaux couronnez; & c'eſt pour lors auſſi qu'il oublie toutes les peines & toutes les ſueurs qu'il a ſouffertes pour aider aux Bleds à parvenir juſqu'à une entiere maturité.

J'avertis ſur-tout, lors que les Bleds ſont en état d'être moiſſonnez, qu'on ne ſoit point nonchalant de le faire; car dans ce tems-là-même il arrive encore tant de malheurs, que lors qu'on croit avoir quelque choſe, bien ſouvent on ne tient rien; & il ne faut qu'un orage pour tout perdre: ainſi, qu'on n'épargne point les Moiſſonneurs, & aprés que le Bled ſera lié, on ne ſoit point trop lent à le mettre dans la grange.

Les Bleds ſe moiſſonnent les premiers, puis les Orges, les Avoines, & tous les autres grains & légumes enſuite.

Le meilleur tems de les moiſſonner, eſt incontinent qu'il eſt jour, & que la roſée n'eſt pas encore tombée de deſſus; car lors qu'il fait trop chaud, il eſt dangereux que le grain ne ſe perde en le mouvant pour le couper avec la faucille. Il y a des Païs où l'on fauche les Bleds & les Avoines, au lieu de les moiſſonner.

Pour ce qu'il faut obſerver lors que les Bleds ſont conduits dans la grange, & qu'il s'agit de les batre; je laiſſe le tout à l'uſage du païs, & à l'experience du Laboureur habile en cet Art: jugeant trés-inutile de broüiller du papier ſur ce ſujet.

Des Bleds batus.

Tous Bleds batus, ou ſont pour ſemer, ou pour les envoyer d'abord au moulin, ou bien pour garder; ſi c'eſt pour faire ſemailles, il n'y a ſeulement qu'à prendre garde qu'ils ſoient tels que j'ay enſeigné qu'ils doivent être pour jetter en terre: ſi c'eſt pour faire de la Farine, il ſera comme la Mere de famille le jugera à propos; car c'eſt ſon affaire: mais ſi on le deſtine pour garder, c'eſt autre choſe; & voicy les précautions qu'on doit prendre pour y réüſſir.

Comme il faut garder le Bled.

Le moyen de bien garder le Bled, eſt d'abord d'avoir de bons gréniers, bien expoſez, & nettoyez de toutes ſortes d'ordures.

Le Bled, comme on ſçait, eſt ſujet à ſe corrompre; c'eſt pourquoy il faut toûjours prendre garde qu'il ſoit ſec, lors qu'on le porte au grenier; & de cette corruption naiſſent des Charentons, des Couſons, & autres inſectes qui le detruiſent entierement.

Remede pour détruire les Inſectes.

Et au cas que ce malheur ſoit arrivé, vous y remédierez en portant des Poules au grénier, qui tant qu'elles verront de ces petits animaux, ne s'attacheront qu'à les manger, ſans vouloir prendre un ſeul grain de Bled.

Autre.

Prenez de la saumure de Porc; faites-en un cercle de quatre doigts de large à l'entour du monceau de Bled qui sera attaqué des Charentons, Hannetons, ou des Cousons; & vous verrez bien-tôt ces insectes y courir comme à un appas qui les attire; & c'est aussi pour-lors que vous pourrez facilement les exterminer.

Des moyens de garentir le Bled des Insectes qui luy nuisent.

On garentit le Bled des insectes qui le perdent entierement, en mêlant parmy du Millet en grande quantité, qu'on sépare facilement de ce Bled avec un Crible, lors qu'on s'en veut défaire: & la raison qu'on donne de l'effet que produit ce Millet dans ce Bled, est à cause, dit-on, de sa froideur naturelle, qui empêche que le Bled entassé ne s'échauffe, & ne se corrompe.

On empêche encore que le Bled ne se corrompe, en le remuant de tems en tems dans le grenier, & le jettant en l'air avec la Pele, dans une autre place que celle où on le prend: ce soin qu'on se donne aprés luy, le nettoye de la poussiere à laquelle il est sujet; & fait en sorte par ce moyen, qu'il n'amasse aucune mauvaise odeur.

Quid faciat latas segetes, quæ sydera servet
Agricola, ut facilem terram proscindat aratris;
Semina quo facienda modo, cultusque locorum
Edocui, messes magno olim fœnore reddi.

Pour avoir de riches Moissons,
Et sçavoir en cela prévenir les desastres,
J'ay dit ce qu'il falloit conjecturer des Astres
Dans les mois, & dans les saisons;
Et quel fut le premier qui laboura la terre:
Parlons donc à-present du reste qu'elle enserre.

CHAPITRE VI.

Des differentes sortes de Prez, & de la maniere de les faire.

ON peut dire qu'une Maison de campagne sans Prez, est un corps sans ame; puisqu'on sçait, que c'est des Prairies que nous vient le plus grand profit que nous y tirons, par rapport soit à leurs Foins, soit au Bétail qu'elles nourrissent outre cela pendant toute l'année.

On compte de quatre sortes de Prez: sçavoir, les Prez secs, les Prez humides, le sain-Foin, & la Luizerne.

Des Prez secs.

Les Prez secs, sont ceux qui sont situez dans un fonds gras, & rempli de beaucoup de substance; & où naturellement le Foin vient en abondance, & beaucoup meilleur, que dans ceux où il ne croît qu'à force d'être arrosé.

Des Prez humides.

Pour les humides, ce sont ces sortes de Prez qu'on voit dans des fonds, & le long des ruisseaux, qui les arrosent de leurs eaux pour les rendre fertiles, & sans le secours desquels ils produiroient trés-peu de Foin; leur terre étant d'une nature fort légere, fort séche, & fort peu chargée de substance.

De

De la maniere de faire un Pré.

Je préſuppoſe que dans une Maiſon de Campagne il n'y eût point de prez, & qu'on voulût y en dreſſer; il faudroit d'abord conſiderer la terre qu'on voudroit employer à cet uſage.

Pour en faire un qu'on voudroit qui fût humide, il ſeroit donc néceſſaire, comme je viens de dire, de choiſir une terre d'un temperament gras, & beaucoup ſucculent, & dont le fonds ſeroit naturellement humide; ce qui ſe reconnoit, lors qu'aprés l'avoir approfondi fort médiocrement, on y trouve de l'eau: il ne faudroit pas auſſi que ſa ſituation fût éloignée de quelque Riviere, ou bien de quelque Ruiſſeau; car ce n'eſt pour l'ordinaire que dans ces ſortes de lieux, qu'une humidité convenable aux prez ſe rencontre.

Si au contraire, on veut en faire un qui ſoit ſec, il ſuffira de prendre une terre ou qui ſoit forte, ou-bien qui ſoit légere; pourvû qu'il y ait un Ruiſſeau, qui le puiſſe rendre fécond par ſes eaux.

Ces deux eſpeces de Prez ſeront toûjours dans un lieu ſitué en pente, afin que les eaux dont ils peuvent être abreuvez, ayent la facilité de s'écouler, & n'y demeurent pas trop long-tems; ce qui les refroidiroit trop, & ne leur feroit pouſſer que du Foin de trés-peu de valeur, & en trés-petite quantité.

Comme il faut préparer la terre pour faire un Pré.

Aprés le choix du fonds, s'enſuit la maniere de le préparer; & telle que je le vas dire, elle doit ſe pratiquer par ceux qui ſouhaiteront avoir des Prez qui répondent à leur attente.

Sur-tout, point d'impatience; car il faut compter, ſi l'on y veut réüſſir, qu'il faut pendant quinze ou ſeize mois, ne faire autre choſe que de labourer la terre où on le veut ſemer: & il faut prendre garde de n'y point mettre la charruë que dans un tems fort propre, afin de l'ameublir de telle maniere que l'herbe y croiſſe ſi heureuſement, que pendant bien des années on ne ſoit point obligé d'y toucher.

Lorſque le mois de Février eſt arrivé, & qu'on juge que la terre eſt aſſez-bien préparée pour être miſe en Pré, on n'oublie point d'y faire conduire du fumier qu'on épanche, pour être inceſſamment couvert de terre avec la charruë.

Ce dernier labour qu'on donne à la terre, ſert pour deux differentes choſes; la premiere, pour mettre la terre tout à uny; il n'eſt point de Laboureur qui ne doive ſçavoir la maniere de le faire: & la ſeconde, c'eſt pour enterrer le fumier répandu.

Du Fumier propre pour les Prez.

Mais revenons aux Fumiers, avant que de paſſer à la Semence; & diſons quel eſt celuy qui convient le mieux à la nature des Prez.

Le Fumier le plus nouveau, eſt toûjours le meilleur; à cauſe que nouvellement mis en terre, il produit beaucoup d'herbes: ce qui ne contribuë pas peu à la fertilité d'un Pré; & ſe conſervant ainſi long-tems dans ſa vertu, le Pré qui en eſt engraiſſé, n'a pas beſoin de beaucoup d'années, d'être amelioré.

De la Semence.

La terre bien applanie, & le Fumier répandu comme il faut, on y ſeme la graine de Foin, qui doit être choiſie fort fine, & la plus meure qu'il ſe puiſſe trouver, parmy laquelle on mêle moitié Avoine. Si le mois de Février eſt trop moû, & qu'on ne puiſſe ſemer les Prez, à cauſe qu'il eſt des Païs où la terre n'eſt point maniable en ce tems-là, on attend juſques même à la fin du mois de Mars: ainſi,

la nature de la terre dira par-tout, quand il ſera néceſſaire de prendre ce travail: & ſi on mêle cette Avoine, c'eſt pour ne pas perdre tout à fait ſa peine cette premiere année; car elle ne laiſſe pas que d'y croître fort bien parmy cet autre grain: ce qui paye une bonne partie de la dépenſe qu'on a faite à mettre cette terre en nature de Pré.

Comme il faut ſemer les Prez.

Pour faire que le Pré ſoit également ſemé, aprés que par un dernier labour on a mis la terre tout à uny, on ſe campe de la même maniere qu'on fait lors qu'on ſeme le Bled, & à pas de Semeurs, la main mouvant en même tems que le pied droit, on jette la Semence de la largeur d'un bon ſillon, & fort épaiſſe.

Mais comme il n'y a point de ſillon, & qu'on ſe pourroit tromper, ſoit en ne ſemant pas ce qui ſeroit à ſemer, ou en ſemant encore ce qui ſeroit déja ſemé, on prend un bâton avec ſoy, avec lequel on marque lors qu'on eſt au bout du Champ, à peu prés l'endroit où l'on aura répandu de la graine de Foin; obſervant de planter plûtôt ce bâton dans ce qui eſt déja ſemé, que dans ce qui ne l'eſt pas: & c'eſt ainſi qu'on continue, juſqu'à ce qu'on ait garni la terre de cette Semence.

Cela fait, on prend une Herce bien peſante, & telle qu'on le peut voir cy-deſſus, page 229. avec laquelle on enterre & le Fumier & la Semence, & qu'on paſſe ſur le Gueret ſemé deux fois en croiſant; ce qui le rend ſi bien applany, que rien n'empêche que la Faux ne paſſe, lors qu'il eſt queſtion de faucher le Foin.

Des ſoins qu'il faut donner au Pré, quand il eſt nouvellement ſemé.

Il ne faut pas attendre d'un Pré nouvellement ſemé, toutes les commoditez qu'on tire d'un Pré qu'il y a long-tems qui eſt en cette nature; car qui y ſouffriroit la premiere année paître le Bétail, pourroit bien compter ſa peine & ſa ſemence perduë, n'y ayant rien de pire pour un Pré nouveau, que la morſure des animaux: c'eſt pourquoy dans ce commencement, on donnera tous ſes ſoins à faire en ſorte qu'aucune bête n'en approche.

Pour l'année ſuivante, qu'on ne manquera point de faucher le foin qu'il auroit produit, on ne ſe mettra plus ſi en peine de le garentir d'être pâturé, le beſtial pourlors ne pouvant plus luy apporter aucun dommage, non plus qu'aux Prez qui ſont tels depuis bien des années.

De la maniere de le fumer lorſqu'il eſt vieux.

Tout Terroir ſe décharge de ſa ſubſtance, à meſure qu'il nourrit les plantes, les legumes ou les herbes qu'il contient: & ſi par le ſecours du Fumier on ne rétablit de tems en tems ſon temperament, il eſt dangereux que ce qui y eſt, n'y croiſſe fort languiſſamment: ainſi, pour obliger les Prez qui ſont déja vieux à reprendre des vertus récentes, on les fume de trois, ou de quatre ans en quatre ans, & toujours dans le mois de Décembre ou de Janvier; afin que les ſels du Fumier étant détrempez par les pluyes de l'Hyver & du Printems, pénetrent la terre plus avant, & par ce moyen ravivent les racines des herbes, & les faſſent pouſſer aprés avec bien de la vigueur.

REMARQUES.

A la difference du Pré nouvellement fait, celuy qu'il y a long-tems qui eſt en cette nature, doit être amendé avec du Fumier bien pourri; car s'il ſortoit récemment de deſſous le beſtial, n'étant point couvert de terre, il n'auroit pas le tems de ſe conſumer: & les Faucheurs-mêmes ſeroient en danger de le retrouver ſous leur.

leur faux, & de le mêler par conſéquent avec le Foin: ce qui ne pourroit produire au grénier qu'un trés-mauvais effet.

Tout beſtial ſera empêché d'approcher des Prez, dans le tems que la pointe des herbes commence à pouſſer; car c'eſt leur perte, lorſque pour-lors ils ſont broutez.

Crainte que les eaux d'Hyver qui deſcendent des montagnes, ne viennent à noyer les racines d'un Pré tout nouvellement mis en cette nature, on ſoigne de l'environner de foſſés; ce qui empêche auſſi qu'il ne ſoit inondé dans le tems que l'herbe eſt haute, lorſqu'il y ſurvient quelque orage.

Ces mêmes eaux d'Hyver au contraire, ne ſeront point détournées d'entrer dans les vieux Prez; ny pouvant pour-lors apporter que l'abondance, par l'amas qu'elles y entrainent de tout ce que les terres par-où elles paſſent ont de plus ſubtil.

Si les Prez ſont ſituez proche des ruiſſeaux, & qu'on juge qu'ils ayent ſoif, il faut pour-lors faire une écluſe pour en arreter l'eau, & faire des ſaignées du côté du Pré, pour y donner l'écoulement autant que nôtre prudence & notre jugement nous dicteront de le faire: aprés quoy on rompt cette écluſe, pour laiſſer prendre à cette eau ſon cours naturel.

Claudite jam rivos pueri, ſat prata biberunt.

Des inconvéniens qui arrivent aux Prez.

Il ne faut jamais ſouffrir qu'un Cochon entre dans les Prez; car il le perd tout avec ſon groin.

Les Taupes endommagent beaucoup les Prez; c'eſt pourquoy il y en a qui pour faire d'une pierre deux coups, quand il eſt néceſſaire de les abreuver, le font dés la pointe du jour, qui eſt le tems que les Taupes travaillent; & ces animaux craignant extrémement l'eau qui pour lors perce leurs Taupinieres, pour chercher à l'éviter montent ſur terre, ou il eſt aiſé pour lors de les prendre toutes vives. Il y a encore d'autres manieres de détruire les Taupes que je trouve inutiles d'enſeigner icy, à cauſe du trop de tems qu'on perdroit à les pratiquer..

Des vieux Prez.

Comme la vieilleſſe a plus beſoin de ſoûtien que la jeuneſſe, qui d'elle-même ſe peut paſſer de certains ſecours ſans leſquels la vieilleſſe tomberoit tout-à-fait, de même les vieux Prez ont beſoin plus ſouvent d'être amendez que les jeunes, ſurtout lorſqu'on les voit déchoir, & qu'on remarque qu'ils ne rapportent plus tant de foin qu'ils faiſoient, ou bien qu'on s'apperçoit que la mouſſe croit ſur leurs mottes.

Pour reméde à cette mouſſe, lorſque le mois de Décembre eſt venu, on répand ſur tout le Pré de la cendre de leſſive le plus épais qu'on peut: cette cendre doit produire un bon effet, ſi cette mouſſe n'eſt point inveterée dans ce Pré; mais ſi elle y eſt tellement attachée que ce remede n'ait pû rien operer ſur elle, on aura pour lors la prudence de ne pas ſouffrir qu'un tel Pré demeure ſi infructueux; & pour en faire quelque choſe de meilleur, il n'y a point d'autre voye à prendre que de luy faire changer de nature, en le convertiſſant en terre labourable.

Tel Pré rendu ainſi terre novale, raporte toûjours abondamment du Bled pendant ſix ou ſept ans, qu'on peut remettre cette terre en nature de Pré, en y apportant tous les ſoins néceſſaires, & dont j'ay parlé cy-deſſus, page 249.

De la Fauchaiſon.

Le tems arrivé qu'on juge que les Prez ſont aſſez meurs pour être fauchez, on ne doit point s'y endormir; car la négligence en ce travail eſt cauſe quelquefois de bien du dommage; & ils ne ſont pas plûtôt à bas qu'ils voudroient être mis au

grénier. Une pluye, un orage, tout cela eſt dangereux de les perdre; & de ſemblables accidens ne ſont que trop fréquens en cette ſaiſon, pour avoir lieu de s'en méfier.

Aprés donc que les Prez ſont fauchez, même un peu plus verts que trop meurs, on en laiſſe le foin en endain, comme on dit en certains Païs, ou en ſillons, juſqu'à ce qu'on juge que le Soleil en ait aſſez ſeché le deſſus; puis avec des fourches on le retourne en l'épanchant par tout le Pré, ce qui s'appelle faner le foin.

Celà fait, & lorſqu'on voit qu'il eſt aſſez ſec, on le met en petits monceaux tout ronds, pour aprés le mettre en de plus gros qu'on appelle mules; cette maniere de l'entaſſer ſert pour le raſſouplir un peu, afin de le rendre plus chariable à la maiſon; car en le tranſportant de ces petits monceaux ſur ces mules, il eſt quelquefois ſi hâlé, qu'il ſe brite tout en le prenant avec la fourche.

De là on le conduit au grenier, ou il s'y conſerve fort bien d'année à autre, pourvû qu'on ait pris un grand ſoin de l'amaſſer, & que les inondations ne les ayent point fait rouiller.

Apres cette premiere fauchaiſon, vient une ſeconde; mais c'eſt dans les Prez dont les fonds ſont fort abondans, à cauſe de la ſubſtance & de l'humidité naturelle dont ils ſont remplis; & ce ſecond foin s'appelle regain, qu'on fauche vers la my-Septembre.

Des moyens d'avoir de bons Regains.

Les Regains en toute ſorte de Pré, ſont plus ou moins bons, qu'on y a apporté de ſoins à les rendre tels, & qu'on a ſçu les garantir d'être pâturez.

Pour donc aider aux Prez à jetter de bons Regains, aprés qu'ils ſont fauchez, ſi l'on a la commodité des ruiſſeaux, il faut les arroſer comme j'ay dit cy-deſſus, page 251. incontinent que le foin en eſt dehors; ſuppoſé que ce ſoit par un tems ſec, car s'il venoit à pleuvoir en ce tems, il ſeroit inutile de ſe donner cette peine: & l'on continuera ces arroſemens tant de fois, & dans le tems qu'on le jugera à propos, juſqu'à ce qu'il ſoit la ſaiſon de les faucher; ce qu'on fait pour l'ordinaire à la my-Septembre.

Heureux ceux dont les Prez ſont ſituez en bon fond, puiſqu'on voit un Pere de famille retirer de ces ſeconds foins quand ils naiſſent en tel terroir, dequoy nourrir en abondance tous ſes Beſtiaux pendant l'Hyver; ſur tout lorſque pour les conſerver on a apporté aux Regains tous les ſoins que j'ay dit leur être néceſſaires.

Du Sain-foin.

Voicy une troiſiéme ſorte de Pré, dont l'herbe a des vertus toutes particulieres, & eſt d'une nature toute contraire aux precédents pour ce qui regarde la terre: car les premiers, comme nous avons dit, demandent des terres graſſes, & humides, & ſituées le long & un peu loin des ruiſſeaux; au lieu que ce dernier ne veut qu'un terroir ſec, pierreux, & toûjours placé ſur des Montagnes.

La terre qu'on veut mettre en nature d'apporter du Sain-foin, n'eſt point ſi longue à y être réduite, que lorſque c'eſt pour la convertir en Pré: trois bons labours ſuffiſent, dont le dernier ſera fait à uni, pour y ſemer cette herbe au commencement du mois de Mars.

De ce qu'il faut obſerver en ſemant le Sain-foin.

Le Sain-foin eſt ennemi de toute autre herbe qui l'avoiſine, comme d'une choſe qui luy nuit; c'eſt ce qui eſt cauſe qu'il veut qu'on le ſeme quatre fois plus épais qu'on ne fait tout autre grain.

Quant

Quant à la maniere de répandre la ſemence ſur la terre, c'eſt la même que celle dont on ſe ſert aux Prez; non à la verité avec tant de circonſpection, à cauſe de l'abondance de la graine qu'on y jette, & qui empêche, aprés qu'elle eſt ſemée, qu'on ne puiſſe ſur le champ remarquer aucun défaut.

Du tems de le faucher.

Lorſque le Sain-foin eſt ſemé dans une terre maigre, qui eſt celle qui luy convient le mieux, que cette terre a été bien cultivée, & qu'enfin on n'y a point épargné la ſemence, on peut pour lors eſperer d'en tirer beaucoup dequoy nourrir le Bétail.

La premiere année qu'on a ſemé le Sain-foin, on ne doit point s'attendre de le faucher, ne pouvant encore pour lors ſe faire voir que fort peu hors de terre, & cette herbe ne travaillant cette premiére année qu'à ſe bien enraciner, & à prendre des forces.

C'eſt donc la ſeconde année qu'il commence à dédommager un Pere de famille des ſoins & des peines qu'il a priſes à le faire cultiver.

Cette eſpece de Pré ſe fauche trois fois l'année; pourvû, encore un coup, que le lieu ou il eſt ſemé luy plaiſe, & qu'on l'ait garanti de la morſure des animaux qui luy font la guerre.

La premiere fauchaiſon s'en fait à la fin du mois de May, & le foin qu'on en recueille eſt fort bon.

On le fauche pour la ſeconde fois au mois de Juillet, & ſur la fin; l'herbe de cette ſeconde recolte eſt plus groſſe que celle de la premiere, à cauſe que c'eſt elle qui rapporte la graine, & par conſequent n'eſt pas ſi delicate pour le Bétail.

Et lors qu'on a atteint la my-Septembre, on a coûtume de couper le Sain-foin pour la troiſiéme fois; quoy que cette herbe n'ait pas tout-à-fait tant de ſuc que celle qui a été fauchée au mois de May, elle ne laiſſe pas néanmoins que d'être d'un grand ſecours pour l'entretien d'une partie des animaux de la Baſſe-Court, & n'eſt pas ſi dure à manger que celle du mois de Juillet.

De ces trois ſortes de foins cueillis dans une même année, & dans un même fond, le premier & le troiſiéme ſont immediatement portez du Pré au Grenier; mais pour le ſecond qui eſt chargé de graine, on le charrie dans la Grange, pour le batre à l'aire comme on fait le Bled, & en tirer cette graine de la même maniere; aprés quoy ce foin eſt mêlé avec les deux autres.

De la durée d'une terre en nature de Sain-foin.

Une terre miſe en nature de Sain-foin, ne dure que trois ans, pendant lequel tems elle rapporte beaucoup de profit; mais auſſi aprés cela, on la voit s'aneantir d'elle-même, & ne vaut plus rien qu'à convertir en terre labourable.

Des bonnes qualitez du Sain-foin.

On peut dire que le ſain-foin a des qualitez fort recommandables, puiſqu'étant ſemé dans une terre maigre, il a en ſoy la vertu de l'engraiſſer de telle maniere, que ſans le ſecours d'aucun autre amendement, elle produit du Bled pendant trois années de ſuite.

Ce foin, quoique gros, a beaucoup de ſubſtance, & eſt merveilleux pour faire prendre graiſſe à toutes ſortes de beſtiaux, vieux & jeunes: il rend les Vaches extrémement abondantes en lait, & ſert beaucoup pour bien entretenir les Veaux & les Agneaux.

Le grain que produit le ſain-foin, eſt auſſi d'une tres-grande utilité; on en don-

ne aux Poules pour leur nourriture, & cette mangeaille à le don de les échauffer beaucoup, & de les obliger à pondre de même.

De la Luzerne.

Voicy enfin la quatriéme espece de Pré, qui est la Luzerne: le détail que je vais faire des qualitez qu'elle renferme, seront les seuls termes dont je me serviray pour faire sa loüange.

Des terres propres à la Luzerne.

Pour faire que la Luzerne croisse parfaitement bien, il faut d'abord choisir un lieu & une terre qui luy conviennent.

A l'égard de la terre, ce sera toûjours une des meilleures de la Maison; mais il faut observer qu'elle soit toûjours plus sablonneuse qu'argileuse, & plus légere que pesante; & les lieux plats sont toûjours ceux qui luy sont les plus propres: ces sortes de lieux néanmoins auront un peu de pente, pour y faciliter l'écoulement des eaux, qui la feroient languir si elles y restoient, & qu'elles vinssent à y croupir.

Pour la méthode de rendre la terre meuble, & bien préparée pour y recevoir la semence de la Luzerne, on n'a qu'à suivre les préceptes que j'ay donnés de la maniere de bien préparer la terre pour faire un Pré, page 173. & les suivre; on ne pourra manquer de bien faire.

Cette terre bien labourée, sera renduë nette de toutes les racines, les herbes & autres choses qui luy peuvent nuire; les arbres même s'il y en a, n'y seront point laissez, pour deux raisons; premierement, parce que la Luzerne ne veut partager avec aucune autre plante la substance du champ qui la contient: & en second lieu, c'est que celle qui croit à l'ombrage, n'est jamais d'un si bon suc, que celle qui joüit pleinement du Soleil.

De ce qu'il faut observer en fumant la Luzerne.

Si vous faites vôtre Luzerne dans un fonds à qui la nature n'a point été ingrate de tout ce qui peut contribuer à le rendre bon, ce sera bien de la peine & du fumier épargné; mais si au contraire la terre que vous destinez à cet usage a besoin d'amendement, il vous faudra observer ce qui s'ensuit.

Vous sçaurez d'abord que le fumier, s'il n'est bien pourry, est sujet à brûler la semence de la Luzerne; & néanmoins que sans fumier, une terre légere & peu chargée de substance ne profiteroit que trés-peu dans cette nature.

Je voudrois donc que quiconque se forme le dessein de dresser une Luzerniere, aprés avoir examiné la nature de sa terre; que celuy-là, dis-je, pour éviter cet inconvenient, fi-tôt qu'on commence à la préparer pour cet effet, fist mettre à part un monceau de fumier, autant qu'il jugeroit à propos qu'il en faudroit pour fumer cette terre, & le laissât en cet état consumer jusqu'à ce qu'il fût tems de l'employer: car on peut s'imaginer que douze à treize mois peuvent bien suffire pour en ralentir la chaleur, & pour le rendre pourry comme il faut, pour servir à la Luzerniere d'un amendement fort utile.

Ou bien si on ne veut pas se servir de cette précaution, & qu'on ait en abondance plusieurs amas de terres reposées de longue main, il n'importe, cette espece d'engrais répandu en bonne quantité dans une Luzerniere, produira un trés-bon effet.

Et si l'on n'a ny l'un ny l'autre, je conseille plûtôt que de perdre son tems & sa semence, de ne point semer de Luzerne qu'on ne s'en soit muni de l'un; car d'y employer le fumier si nouveau fait, c'est le mettre en danger d'en faire brûler la plus grande partie de sa graine.

Du

Du tems de ſemer la Luzerne, & de la quantité de cette ſemence qu'on doit mettre dans une terre.

La Luzerne craint le froid dans ſon commencement, c'eſt ce qui eſt cauſe qu'on ne la ſeme qu'à la my-Mars.

La maniere de la ſemer eſt de même que celle qui regarde les Prez, voyez page 250. il n'y a point d'autre myſtere, & la ſemence s'en trouve trés-bien.

Pour la quantité qu'on en doit mettre dans une terre, je diray qu'ayant le grain extrémement petit, par rapport au Bled, on n'en prendra que la ſixiéme partie, qu'on répandra avec trois doigts le plus épais qu'on pourra, pour ne point donner lieu aux méchantes herbes de croître dans les places vuides, telles méchantes herbes étant ſujettes à l'incommoder beaucoup.

D'un inconvenient qui ſurvient à la Luzerne, & des moyens de l'en garantir.

Il eſt fort peu de Plantes qui ne ſoient naturellement ſujetes à quelque inconvenient; le trop grand hâle du Soleil eſt celuy qui arrive à la Luzerne, & qui la fait perir dans ſon commencement lorſqu'il eſt trop âpre.

Pour remede à cet accident, il n'eſt queſtion que de le prévenir de cette maniere quand on la veut ſemer.

Prenez des Veſſes, & de la ſemence de Luzerne autant qu'il vous en faut pour ſemer la quantité de terre que vous y voulez employer, mais que de toute cette ſemence la Luzerne n'en faſſe que la quatriéme partie; c'eſt à dire que s'il vous faut quatre boiſſeaux de grain, il n'y en aura qu'un de Luzerne; mêlez le tout enſemble, & le ſemez ainſi.

La Veſſe, dit-on, ſympathiſe aſſez avec la Luzerne; c'eſt ce qui fait que croiſſant enſemble, ces deux differentes ſemences ne ſe nuiſent point l'une à l'autre: mais au contraire, la Veſſe ombrageant de ſes feuilles la Luzerne, la garantit par ce moyen des grandes ardeurs du Soleil, ſans lequel ſecours elle ne viendroit que rarement.

De la neceſſité de ſarcler la Luzerne.

Les herbes étrangeres ſont ennemies de la Luzerne, & la détruiſent ſi l'on ne ſoigne de les arracher: il n'y a point de tems marqué pour cela, car c'eſt toutes les fois qu'on s'apperçoit qu'il y en a, qu'on doit ſe donner cet exercice.

OBSERVATIONS.

Le Pere de famille obſervera pour faire qu'une Luzerniere dure long-tems, de n'y jamais laiſſer entrer aucun Beſtial; car il n'eſt rien de plus dangereux pour elle que la morſure de ces animaux.

Toutes Volailles en ſeront bannies, comme des bêtes qui la ruinent entierement, lorſqu'on leur permet d'y pâturer.

Et pour la garantir de ces dangers, le Pere de Famille la fera enfermer de la Luzerniere meritant bien qu'on faſſe haye; aprés elle cette dépenſe, puiſque c'eſt un des plus grands revenus qu'il puiſſe tirer de ſa maiſon à l'égard du fourrage.

Du tems de faucher la Luzerne.

L'unique marque par laquelle on connoît qu'il eſt tems de faucher la Luzerne, eſt toutes les fois qu'on voit que cette herbe eſt en fleur; obſervant avec cela que ce ſoit toûjours pendant un beau tems.

La Luzerne se fauche quatre à cinq fois l'année, lorsqu'elle est semée dans un bon fonds & que les chaleurs de l'Eté sont grandes.

On sçaura que la premiere année qu'on a fait une Luzerniere, on ne la fauche pas tant de fois que lorsqu'elle commence à avoir deux ou trois ans, à cause qu'elle n'est pas encore parvenuë a sa hauteur parfaite.

Lorsqu'elle est à sa troisiéme année, c'est pour lors qu'elle commence à donner abondamment du fourrage; & cette fécondité dure jusqu'à dix ou douze ans, que la Luzerniere pour lors déperit petit-à petit, à cause de son trop de vieillesse.

J'ay déja dit qu'il falloit choisir un beau jour pour faucher la Luzerne, & je le repete encore, pour deux raisons que voicy: la premiere, afin que l'ardeur du Soleil la seche plûtôt lorsqu'elle est coupée; ce qu'elle ne feroit pourtant pas encore bien vîte, si l'on ne soignoit avec les fourches de la bien tourner sans dessus dessous; étant naturellement fort épaisse, & entrelassée l'une dans l'autre.

Remuer souvent cette espece de foin, est une chose qui luy est extrémement nécessaire pour le hâter de secher, crainte qu'ils ne vienne non-seulement à s'échauffer dans peu, qui est un inconvenient dans lequel il est sujet de tomber, mais encore afin de l'ôter vîte de dessus la Luzerniere, qui retarde de beaucoup à rejetter s'il y reste deux jours.

A la difference des autres foins qui ne sont pas secs, il ne faut jamais lorsqu'il y survient quelque pluye, laisser la Luzerniere sur le champ, quelque fraîchement fauchée qu'elle soit; mais l'emporter en quelque endroit qui soit à couvert, pour l'achever de sécher; cette herbe, comme celle des autres Prez, n'étant point sujete à moisir pour une petite humidité qu'il y pourroit rester, & débarassant vîtement par là la Luzerniere de ce qui luy nuit.

Des animaux nuisibles à la Luzerniere, & des moyens de les détruire.

Si la nature a pris plaisir à produire des animaux nuisibles à toutes sortes de Plantes, l'homme aussi n'a point manqué d'inventions pour sçavoir les détruire.

Pendant les trop grandes chaleurs, sur la seconde herbe que produit la Luzerne, s'engendrent ordinairement de certaines chenilles qui sont noires, qui la ruïneroient toute si l'on ne couroit au devant de ce danger.

L'unique remède qu'on peut apporter à ce mal, est de faucher cette herbe incontinent qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extremité, sans attendre qu'elle soit en fleur: cette blancheur luy survient si-tôt que ces insectes malins commencent à la piquer; & cette herbe n'est pas plûtôt à bas, que ces chenilles meurent toutes, sans qu'il y en reste aucune; & guerissant ainsi la Luzerniere de cette maladie, on luy fait pousser sa troisiéme herbe avec abondance.

Du tems que dure une Luzerniere.

J'ay déja dit que la Luzerniere duroit dix à douze ans, & elle peut même aller jusqu'à quinze, & pas davantage; quoy que Pline prétende qu'elle rapporte jusqu'à trente ans: mais l'experience nous a appris depuis bien des années, qu'il falloit apparemment que ce grand Naturaliste vécût dans un tems où la nature des terres étoit dans sa pleine vigueur, & qu'il n'eût vu des Luzernieres que dans des fonds qui sans aucun secours produisoient pour lors toutes choses d'eux-mêmes, & en abondance; & que quant à présent que nous voyons cette nature afoiblie, nous pouvons tenir pour certain, que passé le tems que j'ay dit, la Luzerniere n'a plus que de grosses & de longues racines qui ne produisent chose qui vaille, & que nous voyons tous les jours déperir à vûë d'œil.

De ce qu'il faut faire quand la Luzerniere eſt trop vieille.

Les uns, pour renouveller leur Luzerniere lorſqu'elle n'eſt plus en état de porter, en font remuer la terre avec la bêche, & la mettent en petits monceaux, pour la rendre plus meuble lorſque l'Hyver a paſſé deſſus; & ce premier labour ſe donne dés le mois de Septembre, & reſte ainſi juſqu'au mois de Mars, qu'on unit par le moyen d'un ſecond labour cette terre pour ſemer de la Luzerne.

Les autres, plus aviſez & plus intelligens dans la nature des choſes, ne s'amuſent point à ſe ſervir du même champ pour renouveller cette Luzerniere, mais en font une nouvelle dans un autre endroit de terre qu'ils choiſiſſent, & qu'ils préparent comme j'ay dit cy-deſſus; c'eſt ce qui fait que ceux-là ſe trompent bien ſouvent dans leur attente, tandis que ceux-cy trouvent leur compte dans la méthode qu'ils pratiquent.

Il y en a auſſi, lorſque la Luzerniere eſt trop vieille, qui la convertiſſent en Pré; mais il faut pour lors que cette Luzerniere ſoit ſituée ſur le bord d'un ruiſſeau, d'où l'on puiſſe tirer de l'eau par des ſaignées pour l'arroſer: cela étant, les racines viennent à ſe pourrir, & produiſent une Luzerne bâtarde, qui eſt une herbe ſemblable aux trefles qui nait aux Prez, & qui fait partie de ce qu'on appelle bon foin. On ſe ſouviendra que j'ay dit que pour en agir ainſi, il falloit que la Luzerniere fût ſituée ſur le bord d'un ruiſſeau, car autrement ce ſeroit abus que de la vouloir convertir en Pré de cette maniere: mais ſi la ſituation de la terre, & la proximité des eaux nous le permettent, il eſt plus avantageux d'en faire un Pré, que de la vouloir remettre en même nature qu'elle étoit; telle ſorte de Pré rapportant beaucoup, & durant aſſez long-tems en cet état.

De la graine de la Luzerne, & de la maniere d'en tirer.

La graine de la Luzerne eſt extrémement petite, & eſt renfermée dans des gouſſes qu'il faut auſſi ſçavoir couper à propos, pour empêcher qu'elle ne ſe perde. Elle ſe recueille tous les ans ſi l'on veut, mais jamais plûtôt que la ſeconde année qu'elle a été ſemée, car autrement ce ſeroit ne donner pas le tems à la Luzerne de ſe fortifier.

Lors donc qu'on en veut amaſſer la graine, on obſervera de ne le jamais faire qu'à la troiſiéme herbe qu'elle pouſſera l'année qu'on en ſouhaitera faire recolte; & cette operation eſt cauſe qu'on la fauche cette année une fois moins que les autres, parce qu'il faut laiſſer endurcir l'herbe, & donner le tems a la graine de ſe perfectionner dans les gouſſes, qu'on coupe doucement avec des faucilles.

Mais pour faire, comme j'ay dit cy-deſſus, que cette graine ne ſe perde point, il la faut moiſſonner dés que le jour commence à paroître, & en mettre les gouſſes dans un drap.

Du Champ où l'on la recueille, on la porte ſécher au Soleil; & lorſqu'on remarque qu'elle l'eſt aſſez, on la bat légerement ſur ce drap avec un fleau, puis on la vanne pour en ſéparer la balle; & lorſque cela eſt fait, on prend cette graine qu'on conſerve juſqu'à ce qu'on veuille s'en ſervir.

Aprés que la graine a été moiſſonnée, il y reſte encore l'herbe à laquelle elle étoit atachée, qu'il faut inceſſamment faucher, pour obliger la Luzerniere d'en repouſſer de nouvelles tout comme auparavant.

L'herbe à la verité de deſſus laquelle on a recueilli la graine, n'eſt pas ſi delicate ny ſi ſucculente que celle qu'on fauche à l'ordinaire, à cauſe des plus ſubtiles parties de la ſubſtance qui ſe ſont diſſipées dans la graine qu'elle a été obligée de nourrir; ce n'eſt pas que cette herbe ne ſoit encore fort bonne pour donner aux

Beſtiaux, c'eſt ce qui fait qu'on ne prendra pas moins de ſoin de la conſerver que les autres.

De l'utilité de la Luzerne.

Si l'on ſe donne tant de peine à cultiver cette Plante, ce n'eſt pas ſans ſçavoir le profit qu'on en tire, puiſqu'il n'eſt point d'arpent de Luzerne qui n'en vaille trois de Pré.

Cette herbe a la vertu nutritive en un haut degré; c'eſt ce qui fait qu'en la donnant pour nourriture au Beſtial, il faut pour lors uſer de certaines précautions ſans leſquelles on tomberoit dans de fâcheux inconvéniens, lorſqu'on croiroit avoir trouvé l'endroit de faire ſon profit.

Ouy, cette eſpece de foin eſt trés-bon pour le Beſtial à corne, mais il eſt aſſez néceſſaire de ſçavoir le luy diſpenſer.

Le luy donner ſeul, & luy en donner trop ſouvent, ce ſeroit l'expoſer à un danger dans lequel il tomberoit lorſqu'on s'en appercévroit le moins: la ſuffocation le prendroit, parce que cette nourriture eſt ſi remplie de ſubſtance, qu'agiſſant avec trop de ſuccés dans le corps de ces animaux, elle en rend les parties ſi ſpongieuſes, que venant à s'enfler, ſur tout vers les conduits de la reſpiration, il faut manque de cette fonction, qu'ils meurent ſans qu'on leur puiſſe apporter aucun remède; & bien des gens appellent ce genre de mort fourbure.

Pour donc éviter ce fâcheux inconvenient, voicy les précautions qu'il faut prendre lorſqu'on en veut nourrir le Beſtial.

Premiérement, il ne leur faut jamais donner de la Luzerne, qu'on ne leur mêle moitié paille.

En ſecond lieu, ſe donner bien de garde de luy en preſenter à manger lorſqu'elle eſt verte; car je le dis, ce ſeroit pour lors évidemment le riſquer; mais ne l'en nourrir que lorſqu'elle eſt ſéche, & encore avec moderation.

Ce n'eſt pas de même à l'égard des Chevaux, auſquels on n'en ſçauroit trop donner, & qui en engraiſſent pendant huit ou dix jours quand ils en mangent leur ſou, ſur tout lorſque c'eſt de l'herbe qui eſt la premiere fauchée; ce n'eſt pas que celle qu'on fauche dans la ſuite ne les maintienne fort bien, puiſqu'on peut aſſeurément dire qu'elle leur ſert de foin & d'avoine.

Que ceux qui ont des Luzernieres, ſe ſervent donc de ces inſtructions, s'ils veulent en tirer tout le profit qu'on en peut eſperer.

Ce foin diſtribué moderément au Beſtial & avec précaution, contribuë beaucoup en Hyver à rétablir les Bêtes qui ſont malades, à délaſſer celles qui ſont fatiguées, à engraiſſer les maigres, & à rendre en cette ſaiſon les Vaches abondantes en lait.

Il eſt d'un grand ſecours auſſi pour nourrir les Poulains, pour donner de l'embonpoint aux Veaux, & pour bien élever les Agneaux; cette nourriture fortifie ces petits animaux, les rend vifs, & les met en état de reſiſter aux plus grands froids.

On peut donc juger de tout ce que je viens de dire, combien eſt utile une Luzerniere dans une Maiſon de Campagne; & je crois qu'il n'y a perſonne, pour peu qu'on ſe ſente porté pour le ménage, qui ne doive prendre envie de s'en dreſſer une, comme étant un ſecours dont il peut attendre un grand avantage. Mais voila aſſez amplement parlé de toutes ſortes de Prez, pour paſſer aux Etangs, auſquels nôtre Oeconomie veut bien donner place dans ce Livre.

CHAPITRE VIII.

Des Etangs & des Viviers.

VOicy encore une grande commodité pour les perſonnes qui demeurent à la Campagne, car on m'avoüera qu'avoir beſoin de Poiſſon, & ſçavoir où en prendre, c'eſt une choſe bien douce; qui n'a pas moins d'agrément lorſqu'elle apporte de l'argent à la maiſon.

C'eſt de l'Etang & du Vivier qu'on peut attendre ce ſecours; mais avant que de joüir du plaiſir de ſi grands avantages; il faut avoir des Etangs tout dreſſez, & des Viviers pleins de poiſſon: ce qui ne ſe peut, ou qu'on ne les ait tous faits de longue main, ou qu'on ne les faſſe faire ſoy-même. C'eſt pourquoy les inſtructions que je vas donner pour y réüſſir, ne regarderont point ceux qui en ont déja, mais elles ſerviront à ceux qui n'en ont point, ſi ce n'eſt que ces premiers s'apperçoivent qu'il manque à leurs Etangs quelque choſe de ce qui pourroit le plus contribuer à les rendre ſans défauts.

De l'aſſiete de l'Etang.

Lorſqu'on forme le deſſein de faire faire un Etang, il faut d'abord en choiſir l'aſſiete.

Celle qu'on trouve la meilleure, eſt l'endroit qui de ſa nature eſt large, ſpacieux, enfoncé d'un côté, & relevé de l'autre, afin qu'à moins de frais on en puiſſe faire la chauſſée.

C'eſt auſſi ordinairement au bas des vallons où il faut jetter ſes vûës pour ces ſortes d'entrepriſes, afin que l'Etang ſe trouvant preſque naturellement creuſé, on ne ſoit point obligé à beaucoup de dépenſe pour le rendre parfait.

Un Etang pour bien nourrir du Poiſſon, & en quantité, doit en profondeur contenir huit à dix pieds d'eau, ou quatre tout au moins.

De la Chauſſée.

Un endroit comme je viens de dire, & qui eſt enfoncé, épargne beaucoup de ſoins, de peines & d'argent pour y dreſſer une chauſſée; car n'étant pas obligé d'y bâtir bien haut, il n'en coûte pas tant, & toûjours telle chauſſée dure beaucoup plus qu'une autre, à laquelle on auroit employé bien plus d'argent & de matiere.

Ce n'eſt pas que je diſe à l'égard de cette chauſſée, qu'il faille tirer au ménage; non, car les meilleurs materiaux pour cela ne ſont point trop bons; une chauſſée d'un Etang doit ſervir d'un terrible mur pour arréter la courſe de tant d'eau qui s'y amaſſe.

Car lorſque par malheur, ou bien pour avoir été mal conſtruite, elle vient à manquer, on ne ſçauroit dire combien cet accident cauſe de perte, tant par rapport à l'eau, qu'au poiſſon qu'elle contient.

Pour ce qui regarde la maniere de faire une chauſſée, j'en laiſſe la conſtruction à ceux qui ſçavent n'y épargner ny ſoins ny matiere qui luy convienne, & qui n'ignorent point l'art de la rendre parfaite. Je quitte une telle inſtruction, qui me ſemble inutile à un Pere de famille, pour deſcendre dans d'autres particularitez que j'eſtime luy être plus néceſſaires de ſçavoir; ce ſont des obſervations que voicy, & auſquelles je le prie de faire attention.

OBSERVATIONS.

Quand on fait faire un Etang, il faut obſerver d'abord d'y creuſer un foſſé lar-

ge & profond, qui en long prenne d'un des bouts de l'Etang à l'autre de bas en haut, au côté duquel seront plusieurs petites tranchées pendantes du côté de la chaussée, afin que les eaux s'écoulent dans un autre fossé qu'on appelle le grand fossé; au bout duquel sera placée la bonde, pour servir d'un entier écoulement à l'Etang, lorsqu'il en sera nécessaire.

La terre qu'on tire des fossez, sert pour la construction de la chaussée, ce qui épargne la peine de l'aller chercher plus loin.

Les vagues de l'eau rudement agitées par les vents, frapent quelquefois les bords de la chaussée avec tant de violence, qu'elles y font bréche, ce qui cause du dommage à l'Etang, à cause de son poisson qui se perd par là, & ce qui ruïneroit entierement la chaussée si l'on ne remédioit à cet inconvénient, en faisant rétablir ces bréches si-tôt qu'elles sont faites, ou pour le mieux, afin de le prévenir, en plantant des pieux tout le long de la chaussée, au milieu dequoy on met de grosses bottes d'épines bien liées entre ces pieux & cette chaussée avec des oziers; & cette invention faisant comme un contre-mur qui est élevé à l'endroit où les vagues frapent le plus, garantit la chaussée des coups qu'elles luy peuvent porter.

Les chaussées qui sont faites de maçonnerie sont hors de l'ateinte de la fureur de l'eau, pourvû qu'on n'y ait rien épargné.

Où le pavé est commun, je conseille toûjours d'en révetir le dessus de la chaussée, pour empêcher dans les grands débordemens d'eau qu'il n'en soit endommagé.

Ce n'est pas que ce pavé soit toûjours luy-même à l'épreuve de l'impetuosité de l'eau; quelquefois il s'y trouve bien tout dérangé: ce qu'on peut néanmoins prévenir, si l'on fait deux ouvertures aux deux bouts de la chaussée pour servir d'écoulement ordinaire aux eaux de l'Etang; ces ouvertures étant assez larges pour y faire passer l'eau, lorsqu'il y survient quelque inondation.

On sçaura aussi qu'il faut que ces ouvertures soient grillées, pour empêcher que le poisson ne sorte de l'Etang par ces endroits.

De la Bonde.

On observera de placer toûjours la Bonde à l'endroit le plus bas de la chaussée, au bout du fossé dont j'ay cy-dessus parlé, afin de mieux mettre l'Etang à sec, lorsqu'on le veut pescher.

Au-devant de cette bonde sera une grille de fer percée à petits trous, pour empêcher dans ce grand écoulement que le Poisson ne se perde.

Pour la façon des Bondes, il y en a de tant de sortes, qu'on laisse à la fantaisie d'un chacun d'en faire faire comme bon luy semblera.

De la maniere d'empoissonner l'Etang.

Pour bien empoissonner un Etang, il faut d'abord considerer la nature du terroir où il est situé; car comme en tous lieux les terres n'apportent pas indifferemment toutes sortes de graine, de même l'Etang ne nourrit pas du poisson de toute espece.

Dans les Etangs où la terre est fangeuse & limonneuse, vivent & se plaisent beaucoup la tanche, la bourbette, l'anguille, les carpes, les barbeaux, & le lanceron: & dans ceux dont le fond est de sable ou d'arene, se nourrissent fort bien les loches, les brochets, les perches, les guardons, & les carpes aussi; outre tous ces poissons, il y a le blanc, sous lequel nom sont compris la vandoise, le meunier, le cheveneau, le goujon, le veron, & la menuise.

Ces sortes de poissons ensemble s'appellent le menu fretin de l'Etang, comme la grenouille & l'ecrevisse en sont nommées les excrémens.

La

La nature du fond ainſi conſiderée, il ne reſte plus qu'à y mettre le poiſſon qui luy convient ; mais il y a une choſe que j'ay vû obſerver en bien des endroits, & à quoy tres-mal à propos on ne prend pas garde en beaucoup d'autres, qui eſt de ne mettre le brochet que deux ans aprés qu'on a empoiſſonné l'Etang, & j'approuve fort cette obſervation.

La raiſon eſt que ce poiſſon étant fort ſujet à devorer les autres petits poiſſons qu'il rencontre dans un Etang, lorſqu'il y eſt mis en même-tems ; on évite cet inconvénient en ne le jettant dans cet Etang que deux ans aprés que ces petits poiſſons ont eu le loiſir de ſe fortifier, & ſe mettre hors de danger d'être devorez par leur ennemy, & qu'ils s'y ſont beaucoup multipliez.

Du tems d'empoiſſonner l'Etang.

Le mois de May eſt toûjours le tems qu'on choiſit pour empoiſſonner l'Etang, à cauſe que c'eſt la ſaiſon de trouver beaucoup de petits poiſſons ; ces animaux étant entrez en amour dés le commencement du Printems : & ſans s'amuſer, comme il y en a, à vouloir philoſopher ſur le choix du poiſſon, & s'arrêtant mal à propos à ce point, d'aller loin pour querir de l'empoiſſonnement, prenez-en toûjours dans les Etangs qui ſont les plus proches du vôtre ; cela vous épargne de la peine, & vous met hors de danger de perdre beaucoup de ces petits poiſſons par la voiture qu'on eſt obligé d'en faire.

Mais afin de ne point avoir recours qu'à ſoy-même, pour trouver dequoy empoiſſonner ſon Etang ; voicy ce qu'on pratique. On a un endroit qui eſt comme une eſpece de Vivier, dans lequel on met tout l'empoiſſonnement qu'on a tiré de l'Etang qu'on a peſché, pour l'y conſerver juſqu'à ce que cet Etang peſché ſoit en état de contenir l'eau, & d'y recevoir du poiſſon. Cela va, comme j'ay dit, juſqu'au mois de May qu'on le retire pour le rejetter dans l'Etang.

En Bourgogne, on appelle cet empoiſſonnement de l'alvin : & pour étimologie, le lieu où on le conſerve comme je viens de dire, ſe nomme un alvinier.

De la quantité de poiſſons dont on doit empoiſſonner un Etang.

Pour dire poſitivement la quantité de poiſſon qu'il faut pour empoiſſonner un Etang, c'eſt ce qui ne ſe peut faire, puiſque c'eſt ſuivant l'eſpace de terre qu'il contient qu'on doit y en jetter.

J'ay par tout oüy dire qu'on avoit déterminé ce point à une certaine quantité par arpens, & que c'eſtoit un millier de petits poiſſons par chacun : je l'ay vû pratiquer en bien des endroits, on s'en eſt bien trouvé, c'eſt ce qui fait que je conſeille qu'on ſe ſerve de cette methode.

De l'entretien de l'Etang.

Le principal entretien de l'Etang conſiſte à prendre garde que l'eau ne s'écoule point mal à propos ; car étant la choſe la plus eſſentielle à la vie du poiſſon, auſſi plus y en a-t-il, plus long tems & plus graſſement s'y maintient-il.

On aura ſoin de tems en tems de viſiter la chauſſée, d'examiner l'Ecluſe & la Bonde, & voir les Grilles, afin que s'il y manque quelque choſe on ne ſoit point pareſſeux de mettre les ouvriers aprés pour le faire racommoder.

Sur tout qu'il n'y ait point d'endroit où on ne jette les yeux ; & au cas qu'on s'apperçoive de quelque bréche, on ſera prompt à la faire réparer, crainte qu'il n'y arrive quelque choſe de pire ; ce qu'on ne pourroit imputer aprés qu'à la negligence de celuy à qui appartiendroit cet Etang.

Du tems de peſcher l'Etang.

Il eſt impoſſible qu'on puiſſe approuver en cecy la methode de bien des gens, qui eſt de peſcher leurs Etangs trois ans aprés qu'ils les ont empoiſſonnez : auſſi quel poiſſon en retirent-ils, & de quelle groſſeur? c'eſt du poiſſon qui n'a que la peau & l'arête; au lieu que s'ils attendoient juſqu'à la cinquiéme année, ils en auroient qui ſeroit beau & bon, & qu'ils vendroient au double. Paſſé cinq ans auſſi, à ce que prétendent bien des Auteurs, le poiſſon, diſent-ils, n'y trouve pas ſuffiſamment dequoy vivre, à cauſe du nombre infini de ces animaux qui s'y ſont engendrez depuis ce tems-là, & que la faim les obligeant de ſe manger les uns les autres, ſeroit un ſujet fâcheux pour en voir bientôt un Etang tout deſert, & tout dégarny.

Les cinq ans donc étant expirez, on ſe diſpoſe de peſcher l'Etang, d'en enlever tout le poiſſon qu'on y trouve, & d'en garder tous les petits, appellez alvins en Bourgogne, & en d'autres menuiſaille, pour empoiſſonner dans le tems l'Etang d'où ils ſortent.

La ſaiſon la plus propre pour peſcher les Etangs, eſt le mois de Mars; à cauſe que le poiſſon pour lors a plus de force à reſiſter à la guerre qu'on luy fait, que dans un autre tems.

La maniere de le faire n'eſt pas une choſe bien difficile; on ſçait qu'en levant la Bonde, l'eau s'écoule toute, & que le poiſſon qui n'a plus ce grand eſpace qu'il avoit coûtume d'avoir pour ſe promener, eſt tout en un monceau, & qu'avec des corbeilles, ou autres uſtancilles, on a le plaiſir de le prendre.

Pendant les cinq ans que l'Etang eſt empoiſſonné, qu'on ne s'aviſe pas tous les ans d'y aller peſcher; car au bout de ce tems on croiroit tenir quelque choſe, & l'on ſe tromperoit: ce n'eſt pas que j'empêche quelquefois de prendre un épervier, & pour une néceſſité preſſante, qu'on ne le jette dans cet Etang; mais c'eſt qu'il faut que telle occaſion arrive rarement : ouy, un peu de patience en cela, fait merveilles; & l'on peut dire qu'un Etang eſt un endroit où tous les jours l'argent s'entaſſe en dormant.

Du Vivier.

Le Vivier eſt une eſpece de réſervoir, où l'on nourrit du poiſſon pour la proviſion de la maiſon; & il eſt à propos qu'il ſoit toûjours ſitué en un lieu fort expoſé au Soleil, & non jamais à l'ombre.

Le Vivier differe de l'Etang, en ce que celuy-cy eſt fait pour recevoir le petit poiſſon pour l'y laiſſer croître, au lieu que celuy-là ne ſert que pour y conſerver celuy qui eſt tout prêt à manger.

On ne donnera auſſi au Vivier, du poiſſon qu'autant qu'on jugera par la nature du fond qu'il en pourra nourrir; car d'y en mettre trop, ce ſeroit l'expoſer de tomber dans une maigreur, qui le rendroit dans la ſuite d'aucune valeur; c'eſt ce qui fait, qu'afin que les poiſſons y trouvent ſuffiſamment dequoy manger, tous les jours on en retranche, ou pour la proviſion de la maiſon, ou pour envoyer vendre au marché.

Et pour faire un Vivier, je ne ſçache point qu'il y ait d'autres meſures à prendre que dans la conſtruction d'un Etang. C'eſt pourquoy ſans qu'il ſoit beſoin que j'uſe icy de redite, on peut y avoir recours.

Des Mares.

Avant que de finir ce chapitre, je ſuis bien-aiſe de dire quelque choſe des Mares, où beaucoup de gens ſont bien-aiſes de nourrir du poiſſon.

Une

Une Mare pour être propre à nourrir du poiſſon, doit avoir un endroit par où ſon eau puiſſe s'écouler, quand il en eſt beſoin; autrement elle ne contient qu'une eau croupie, qui donne au poiſſon un trés-mauvais goût, & c'eſt la raiſon pour laquelle on la vuide tous les quatre ans, pour la curer entierement.

Cette Mare ne ſera point trop proche de l'égoût des fumiers, crainte que s'y écoulant en trop grande abondance, le poiſſon n'en contracte le goût.

Le plus ordinaire empoiſſonnement de la Mare, eſt le chevenau beaucoup, un peu de tanches, & moins de carpeau; à cauſe que ce dernier eſt plus ſujet que les deux autres à ſentir la bourbe.

Dans le commencement qu'on aura empoiſſonné la Mare, on ſoignera que les Canes ny les Oyes n'aillent point ſe promener deſſus; car il eſt dangereux que ces animaux n'engloutiſſent le petit poiſſon qui y eſt, & auquel ils font une chaſſe continuelle.

Au bout de deux ans, tel qu'il ſoit, un Pere de famille peut en peſcher du poiſſon pour ſoy, puiſque telle Mare n'eſt empoiſſonnée qu'à pareil deſſein, & non pas pour en tirer les avantages qu'on a lieu d'eſperer des Etangs.

Je ne dis rien icy des differentes ſortes de peſches; on n'a qu'à avoir recours au quatriéme Livre, on y trouvera un peu de ce qu'on cherche là-deſſus: & ſi l'on n'eſt pas pleinement ſatisfait, & qu'on veuille qu'aucune maniere de peſcher n'échape à ſa connoiſſance, on achetera un Livre intitulé les Ruſes innocentes, compoſé par un Solitaire; & l'on aura ſur cette matiere une ample ſatisfaction: cet ouvrage eſt trés-curieux, & merite en verité que tous ceux qui font leur ſéjour à la Campagne, en faſſent un des principaux ornemens de leur Biblioteque.

CHAPITRE IX.

De la Garenne.

IL me ſemble juſques-icy avoir traité aſſez au long de la culture de la terre, de la maniere de dreſſer & de conſerver les differentes eſpeces de Prez, & de celle de conſtruire des Etangs, pour en tirer du profit; & maintenant que me voicy à la Garenne, je crois ne pas devoir moins d'application à cette partie d'une Maiſon de Campagne, que j'en ay donné à celle dont je viens de parler cy-deſſus, les avantages de celle-là n'étant pas moins conſiderables que les profits qu'on tire de celle-cy.

De l'aſſiete de la Garenne.

Il eſt de la Garenne comme de bien des choſes qui demandent des lieux qui leur ſoient propres, & des ſituations particulieres. L'aſſiete qui luy convient, eſt celle qui eſt en côteau, expoſée au Levant ou au Midy; & le terroir qu'elle aime le plus, eſt celuy qui tient de ſable: car de faire une Garenne dans une terre forte ou argileuſe, ce ſeroit empécher les Lapins de pouvoir fouiller à leur aiſe dedans pour s'y creuſer des logemens. Et qui la placeroit auſſi en des lieux marécageux, ce ſeroit expoſer les Lapins qu'on y mettroit, à ne rendre que trés-peu de profit, à cauſe que ces animaux ſont ennemis de l'humidité.

La Garenne proprement parlant, eſt un Bois taillis qu'on coupe de dix, de douze, ou de quinze ans en ans, ſuivant que le maître à qui elle appartient juge à propos de le faire; & ſi on la peut établir prés du logis, à la bonne heure; ſinon on la dreſſera où la ſituation du lieu le permettra, ſans que ce point puiſſe embarraſſer l'eſprit de celuy qui ſouhaite en avoir une.

Quand

Quand on veut augmenter ſa maiſon d'une Garenne, il faut d'abord prendre ſes précautions pour faire enſorte que les Lapins dont on la garnira, s'y habituent facilement: Pour réüſſir en cela, les ſentimens ſont bien partagez; les anciens Auteurs qui en ont écrit, diſent qu'il la faut environner de murailles; pour moy je craindrois que ſe ſervant de cet expédient, la dépenſe n'excedât de beaucoup la recette; joint à cela que nous en voyons peu qui ſoient fermées de la ſorte: & comme ce n'eſt pas le but de nôtre Oeconomie de prendre des meſures qui aillent à ſi grands frais, je laiſſe là cette maniere d'enceindre la Garenne, pour venir à une autre qui me plaît davantage.

La Garenne ſera environnée de bons foſſez, les plus profonds qu'il ſera poſſible. Et quoy que telle clôture ne puiſſe pas empêcher les Lapins d'en ſortir, à moins que ces foſſez ne ſoient remplis d'eau; cependant il faut eſperer que moyennant les ſoins qu'on y prendra, & dont nous parlerons cy-aprés, ces animaux s'y accoûtumeront, comme nous voyons que cela eſt arrivé à toutes les Garennes qui n'ont pour enceinte ny murailles, ny foſſez pleins d'eau.

Il eſt loiſible à celuy qui veut dreſſer une Garenne, de la faire auſſi grande qu'il aura de terre à vouloir employer. On n'en détermine point la continence; mais j'avertis ſeulement que plus elle eſt ſpacieuſe, plus les Lapins y profitent.

REFUTATION.

Je ne ſçay comme ceux qui ont écrit avant moy de la Garenne, ont pu conſeiller de l'environner de foſſez pleins d'eau. Ou ils connoiſſent la nature du Lapin, ou ils ne la connoiſſent pas: s'ils en étoient inſtruits, pourquoy, ſçachant que ces animaux craignent l'humidité, ordonner qu'on y contribuë en l'y arrêtant par le moyen de ces foſſez? cela ne s'appelle-t-il pas aller contre l'ordre de la nature? Et s'ils n'étoient point entrez en cette connoiſſance, pour qu'elle raiſon vont-ils donner des préceptes qui ne peuvent cauſer que du dommage à une Garenne? C'eſt pourquoy, ſans tant ſe mettre en peine que deviendront les Lapins lorſqu'on les aura mis dedans, que tous ceux qui voudront en faire une, ſe ſervent de l'aſſiete dont j'ay parlé cy-deſſus, & l'environnent de bons foſſez qui ſoient à ſec.

De la maniere de peupler la Garenne.

D'attendre, pour peu qu'il y eût de Lapins dans une Garenne, qu'eux mêmes l'euſſent peuplée, ce ſeroit avoir une patience qui ne nous donneroit pas le plaiſir d'en tirer du profit de long-tems: & de même qu'il y a des choſes où pour ſon avantage il faut que l'homme ſe donne du loiſir pour parvenir à ſes deſſeins; pareillement auſſi s'y en trouve-t-il où il va de ſon interêt qu'il s'impatiente. La Garenne eſt de la nature de ces dernieres, qui ne ſçauroient trop tôt abonder en ſujets qui leur ſont propres pour être en état de nous rendre du profit.

Ceux donc qui ſouhaitent de voir une Garenne bien-tôt peuplée de Lapins, font proviſion d'un certain nombre de femelles pleines, qu'ils jettent dedans; ces animaux, par les petits qu'ils y engendrent, ſe multiplient avec le tems, pourvu qu'on ſe donne de garde de ne leur point donner la chaſſe les deux premieres années, & même peu la troiſiéme.

Mais les perſonnes les plus entenduës en cette eſpece de ménage, prevoyent à peupler leur Garenne par le moyen du Clapier; la voye en eſt bien plus prompte, & une Garenne s'en maintient bien mieux lorſqu'on a ſoin de luy préparer ce ſecours.

Du Clapier.

Et comme bien des gens ne ſçauroient point ce que ce ſeroit qu'un Clapier, ſi l'on ne leur donnoit à entendre; ils ſçauront donc que ce n'eſt autre choſe qu'un petit eſpace de terre renfermée de muraille comme un Jardin, dans laquelle on met des Lapins mâles & femelles: ſçavoir trente femelles pour un mâle.

Là-dedans ces animaux ſont nourris de toutes ſortes d'herbes de Jardin, de ſon, & d'avoine & en Hyver on leur donne même du foin le plus menu qu'il y ait, & le meilleur: les fruits par fois ne leur ſont point mauvais; & enfin on les entretient de beaucoup de choſes differentes, tant leur goût ſçait s'y accommoder.

Si la nourriture ne leur manque point dans ce lieu, on peut dire qu'ils s'y multiplient en trés-grande quantité; car il n'y a preſque que le mois de Février, à ce qu'on dit, qu'ils ne font point de petits.

Les Lapins de Clapier ne valent pas ceux de Garenne, car ils ont la chair plus groſſiere, & moins delicate; la priſon où ils ſont renfermez, & cette liberté qu'ils n'ont pas & qu'ils voudroient avoir, les rendant d'un temperament melancolique, & par conſéquent incapable de ſubtiliſer la ſubſtance de la nourriture qu'ils prennent, ce qui ne leur arrive que lorſqu'ils jouiſſent entierement de la Campagne.

Les choſes diverſes dont on les nourrit abondamment, ne contribuent pas peu à cette groſſiereté de chair; à cauſe que l'air qu'ils reſpirent dans cet endroit, n'eſt pas ſi ſubtil, que celuy dont ils jouiſſent lorſqu'ils ſont dans une Garenne: mais vaille que vaille, on ne laiſſe pas que de s'en ſervir pour manger, & pour vendre aux perſonnes qui n'en ſçavent point faire la diſtinction.

Pour faire que ces Lapins mettent leurs petits au jour plus à leur aiſe, on leur conſtruit des nids avec des planches, ou des pierres plates: & au lieu que la terre devroit être unie, on la met toute en petites monticules, afin d'obliger le Lapin à s'amuſer d'y fouiller.

Un inconvénient arriveroit au Clapier, ſi l'on ne ſçavoit le prévenir: c'eſt que les Lapins aimant naturellement à creuſer la terre, pourroient en ſe perçant un chemin ſous les fondemens des murailles, paſſer hors du lieu où l'on les tient enfermez, & par ce moyen diminuer beaucoup en nombre, & devenir enfin à une quantité trés-mediocre.

C'eſt pourquoy lorſqu'on entoure de murailles un Clapier, il faut que les fondemens en ſoient profonds, & qu'autour de ces fondemens, trois pieds en largeur, & autant dans terre, on mette du pavé la pointe en haut; & pour lors ces animaux auront beau faire, ils ne pourront percer plus avant que ce pavé, & par ce ſur expedient on empêchera ces animaux de ſe perdre.

Dans le petit eſpace où ces Lapins ſont renfermez, & dont ils ne peuvent pas ſortir, on en voit dans peu une trés-grande quantité, ſur tout lorſqu'on veut ſe donner la peine dans le tems que les femelles veulent produire, de les enfermer ſéparement les unes des autres: car on tient qu'étant ainſi gouvernées, elles en élévent mieux leurs petits, & en font même plus ſouvent; & en outre, que les mâles impatiens de jouir des femelles, ne ſont point ainſi dangereux de tüer ces petits, car tel eſt le naturel de ces mâles.

Des ſoins particuliers au Clapier.

Ce n'eſt pas aſſez de toutes ces précautions priſes cy-deſſus pour rendre un Clapier bien fécond, il faut encore être ſoigneux, ſi les femelles ont chacune leur nid, de les accoupler avec le mâle ſi-tot que les petits ſont en état de ſe pouvoir paſſer de leur mere.

On dit une choſe aſſez particuliere de la nature de ces animaux, & differente de celle des autres; qui eſt que la femelle eſt toûjours tellement en amour, que ſoit qu'elle ſoit pleine, ou ſoit qu'elle vienne de mettre bas ſes petits, elle appete toûjours le mâle, & que même ſi étant pleine le mâle la couvroit, elle concevroit encore d'autres petits qu'elle mettroit au jour dans leur tems. A la réſerve de ce dernier point, on peut dire ſans comparaiſon que la femme eſt d'une nature aſſez conforme à celle-là.

De ce Clapier ſeront ôtez tous les mâles, à la réſerve d'un pour trente femelles; & envoyez ou à la Cuiſine, ou au Marché, le grand nombre de mâles étant la deſtruction & d'un Clapier & d'une Garenne, à cauſe, comme j'ay dit, qu'ils font mourir tous les petits, tant l'ardeur de joüir de la femelle les preſſe.

Ces mâles ainſi ſéparez, & le Clapier étant beaucoup rempli de femelles, on en prend une bonne quantité avec des mâles, trois pour cent femelles ſeulement, qu'on jette dans la Garenne, & qu'on laiſſe, comme j'ay déja dit, en repos ſans leur donner la chaſſe que deux ans aprés, encore ne ſera-ce pas bien fortement.

Aprés avoir dégarni cette premiere fois le Clapier pour en peupler la Garenne, ſi l'on juge qu'à la ſeconde, qu'il en faudra de néceſſité ôter, cette Garenne ne ſoit pas aſſez peuplée, on la remplira encore des femelles qu'on aura tirées de ce Clapier; & s'abſtenant de leur faire la guerre un peu de tems, la Garenne ne manquera point par ce moyen de ſe garnir en abondance.

Les mâles ne cauſent pas moins de deſordre dans une Garenne que dans un Clapier, & ſi l'on s'en défait, ce n'eſt pas avec tant de facilité, la Garenne étant plus ſpacieuſe & non renfermée, & par conſéquent donnant beaucoup plus de peine que le Clapier, à être purgée de ce qui luy nuit.

Cependant on en vient à bout, lorſque chaſſant aux Lapins, de tous ceux qu'on prend on n'en réſerve que les mâles pour laiſſer couvrir les femelles; & cette chaſſe donnée ainſi de tems en tems, ſera le vray remede pour n'y avoir des mâles qu'autant preſque qu'il en faudra pour aider aux femelles à multiplier.

OBSERVATION.

Quittant maintenant le Clapier pour parler de la Garenne, je diray qu'outre ce remede pour en déranger les mâles, les femelles ont l'inſtinct de ſçavoir qu'ils détruiſent leurs petits; c'eſt ce qui fait que lorſqu'elles veulent mettre bas, elles ſont ſoigneuſes de boucher les trous de leurs terriers avec du foarre, ou autre petite choſe de cette nature, crainte que ces mâles venant à y entrer, n'y mettent à mort les petits nouvellement nez.

Ainſi qu'on ſe donne bien de garde, lorſqu'on ſe promene dans la Garenne, & qu'on s'apperçoit de cela, de toucher à ces trous; car il en peut ſurvenir deux fâcheux inconveniens.

Le premier, que les mâles trouvant ces troux ouverts, s'y introduiroient, & ſuivant leur pernicieux naturel, y feroient mourir les petits Lapins qu'ils y rencontreroient.

Et le ſecond, eſt que la femelle venant à s'appercevoir qu'on auroit débouché ſon trou, s'en mettroit dans une telle rage, qu'elle en tüeroit elle-même ſes petits, dans l'opinion qu'elle auroit que ç'auroit été le mâle qui y auroit touché; car tel eſt l'inſtinct de cet animal.

Des moyens d'avoir de bon Lapins.

Il ne faut pas s'imaginer qu'une Garenne puiſſe ſuffire à nourrir les Lapins en Hyver, comme elle fait en Eté; & c'eſt un abus de croire que ſi l'on ne ſupplée à ce défaut, on aura des Lapins qui ſoient gras: non, & ſi même on neglige de le

faire

faire sur tout lorsque l'Hyver est rude, on court risque bien souvent d'en voir de morts sur la place, pour n'avoir pas trouvé à manger.

On prévient ce malheur, en leur portant pendant cette rude saison, du foin le meilleur qu'on ait, ou bien d'autres herbes, comme des choux qui sont assez communs en ce tems.

A propos de leur donner à manger, j'ay vu une chose assez plaisante. Un Garennier d'un grand Seigneur, & qui sçavoit assurément trés-bien ce que c'étoit que de gouverner des Lapins, me mena un jour d'Hyver dans une Garenne, où il y avoit comme une espece de cabinet, dans lequel il se mettoit lorsqu'il leur vouloit donner à manger: nous n'y fûmes pas plûtot arrivez, que dans une place où tous ces Lapins avoient coûtume de s'assembler, il y repandit du foin; puis entrant tous deux dans le cabinet, il se mit à siffler: voila que tout d'un coup, sans être vus, nous apperçûmes de toutes parts arriver ces petits animaux qui se jetterent sur ce foin, & le brouterent du meilleur appetit du monde; & il en prit quatre d'une maniere que je diray lorsque je traiteray de la chasse du Lapin, & que nous mangeâmes avec autant de plaisir que nous avions eu de divertissement à les voir ainsi en troupeaux.

Si j'ay raconté cette avanture, ce n'est qu'afin que ceux qui ont des Garennes, se servent de cette methode, qui est trés bonne pour bien entretenir des Lapins en tout tems, & qui n'est point difficile, le Lapin s'accoûtumant bien-tôt au sifflet, pourvû que dés la premiere fois il y ait trouvé de l'appas.

Des dégâts que font les Lapins, & des moyens de les en empêcher

Les Lapins font de trés-grands dégâts, & malheur à ceux qui non loin d'eux ont des heritages cultivez: car soit Bleds de toutes sortes, soit Vignes, leurs dents n'épargnent rien que ce qu'on leur peut empêcher d'attraper: bien avisé aussi est celuy qui aime mieux ne point avoir de terre ny de vigne, que d'en posseder si prés des Garennes; mais sur tout des vignes, dont ils broutent les bourgeons quand ils commencent à pousser, ce qui leur cause un dommage trés-considerable, & ce qui seroit en danger de tout perdre, si l'on ne sçavoit y apporter le remede que voicy, dans la naissance de ce bourgeon.

Prenez des petits bâtons fort minces, bien secs, & de bois de saules; faites fondre du soufre & trempez-y un bout, puis mettez l'autre dans terre: tous ces bâtons ainsi préparez, & distans d'une toise l'un de l'autre, mettez-y le feu, & cela empêchera que les Lapins qui haïssent cette odeur, n'entrent dans quelque vigne que ce soit, sur le bord de laquelle ces bâtons auront été plantez.

Cette odeur dure pendant quatre ou cinq jours, au bout desquels il faut recommencer encore, jusqu'à deux fois; ce qui fait quinze jours, au bout desquels le bourgeon de la vigne s'est fortifié, & mis hors de l'insulte de ces animaux.

Des ennemis des Lapins, & des moyens de les détruire.

Un des principaux ennemis des Lapins, est le serpent; cet insecte venimeux les détruit, & les devore toutes les fois qu'il en trouve l'occasion; & c'est pour eux aussi un monstre si terrible, qu'il est seul capable de leur faire déserter leur Garenne, si l'on ne trouvoit des moyens pour empêcher ce desordre: & il n'y en a point de meilleur qu'en bannissant bien des Lapins cet ennemi qui leur fait tant la guerre, & pour y réüssir, on a soin lorsqu'on dresse une Garenne, d'y planter quantité de fresnes: ce bois, disent les Naturalistes, a beaucoup d'antipathie avec le serpent, qui fuit sur tout l'ombre de cet arbre avec tant de précipitation, que pour l'éviter, on tient qu'il se jetteroit plûtot à travers de l'eau, que de passer dessus.

Les Renards ne dreſſent pas ſeulement des embûches aux Poules, mais ils veillent encore à ſurprendre les Lapins, dont ils font un trés-grand dégât, ſur tout lorſque ces cruels ennemis ſont en grand nombre. La chaſſe eſt le ſeul moyen de les détruire, c'eſt pourquoy il ne faut point être négligent à la leur donner.

Ce n'eſt pas encore aſſez que ces ennemis dont je viens de parler, les Lapins en ont encore d'autres qui ne ſont pas moins dangereux : les Chiens & les Chats, tant domeſtiques que ſauvages, les perſecutent cruellement ; donnez-leur y auſſi fortement la chaſſe, tendez-leur y des pieges, & par là vous trouverez les moyens d'en défaire une Garenne.

Pour la maniere de chaſſer aux Lapins, je n'en dis rien icy, me réſervant à traiter de cet exercice dans mon quatriéme Livre.

De la difference des Lapins de Garenne à ceux de Clapier.

Pour faire que bien des choſes qui regardent le menage de la Campagne, tombent ſous nôtre connoiſſance, il eſt bon de ſçavoir la différence qu'il y a entre un Lapin de Garenne, & celuy de Clapier. Le premier a le poil plus roux, & moins épais, le corps plus agile, moins gros, & d'un naturel plus éveillé, & qui tient plus du ſauvage ; ſa chair eſt plus délicate, à cauſe de cet air de liberté qu'il reſpire, & n'eſt pas ſi mélancolique que celuy du Clapier. Car ce ſecond à qui la nourriture profite davantage, à cauſe du peu d'exercice qu'il prend, eſt d'une nature plus privée, a le corps plus gros, & plus gras, eſt d'un temperament moins alerte, & a les yeux plus endormis & moins gais : & nonobſtant tout cela, on ſe ſert de Lapins de Clapier pour peupler les Garennes ; mais c'eſt qu'on ſçaura auſſi, que par la ſuite du tems, ces animaux ſe dépouillant de ce naturel groſſier, en reprennent un autre plus ſubtil, & deviennent en un mot vrais Lapins de Garenne.

CHAPITRE X.

Des Bois, & de la maniere de les ſemer.

LES Bois ſont d'un uſage ſi néceſſaire, qu'il eſt impoſſible de s'en pouvoir paſſer, ſur tout lorſqu'il fait bien froid ; & la rude experience d'en manquer en cette ſaiſon, fait aſſez connoître à bien des gens, qu'une Maiſon de Campagne ſans Bois, eſt une maiſon défectueuſe en une de ſes parties la plus eſſentielle.

Car quel deſagrément n'a-t-on pas à la Campagne, lorſqu'on eſt obligé de ne ſe chauffer que d'épines, de racines ou de paille ; ou bien, comme en certains païs, de n'avoir pour tout chauffage que des gazons d'herbes, que de la fiente de Bœuf, ou du charbon de terre ?

Des commoditez du Bois.

Les commoditez qu'on tire du Bois ſont trop connües, pour qu'on les révoque en doute. Combien voyons-nous de beaux meubles, & de belles maiſons n'être ce qu'elles ſont, qu'à cauſe du Bois ? & ſans le Bois, verroit-on tant de belles fabriques qui ſe font, & tant de bonnes cuiſines ſi bien accomplies ?

Il n'eſt rien qui ne doive prendre l'être avant que de venir en un état de perfection ; une choſe y arrive plûtôt que l'autre, & il faut pourtant que l'une & l'autre ayent leur commencement, ſi on les veut voir parvenir à la fin qu'on s'en propoſe.

Les Bois ſont de la nature de celles qui demandent beaucoup de patience ; mais pour

pour cela un Pere de famille ne doit pas dédaigner d'en faire venir : au bout de dix ans il commence de joüir du plaisir d'en tirer du profit ; & de plus, si ce n'est pour luy, c'est pour ses descendans ; & ne faut-il être né que pour soy ? si nos peres avoient voulu vivre ainsi, où en serions-nous à present ? trouverions nous tant de belles Futayes nous être d'un si grand secours aujourd'huy ? non ; & c'est la raison pour laquelle on peut dire, que quiconque ne regarde uniquement que soy-même, lorsqu'il entreprend quelque chose, est indigne de vivre.

Sous ce mot de Bois, sont compris generalement toutes sortes d'arbres ; mais n'étant question icy que de parler de ceux qu'on veut semer, pour devenir dans la suite du tems ou Taillis ou Bois de Futaye, nous laisserons les autres pour en traiter en leur lieu.

Des terres propres à mettre du Bois.

Il semble aprés tout ce que je viens de dire des commoditez du Bois, qu'il y ait quelque espece de justice de les semer dans des terres dont la nature ne soit pas tout-à-fait à rejetter pour y cultiver toute autre sorte de grain ; car on a vu bien souvent des gens qui par ménage ne pouvant rien faire de certaines terres qu'ils avoient, les destinoient a y mettre du Bois ; mais aussi on a vu ces gens-là se tromper dans leur attente, & au bout d'un long-tems n'avoir que du Bois fort clair-semé, & de trés-mediocre grandeur.

Il faut aussi tomber d'acord qu'il ne faut pas destiner les terres les plus estimées dans une Maison de Campagne pour les mettre en Bois, cette extrémité du mauvais à tout ce qu'il y auroit de meilleur, en altereroit trop les revenus ; mais en cela choisir celles qui peuvent tenir le milieu.

Cependant si les plus méchantes terres d'une maison, par quelque situation qui leur seroit avantageuse, se trouvoient propres à y faire naître du Bois ; pour lors on ne feroit point de difficulté d'y en semer, le Bled étant toûjours à préferer au Bois, de quelque utilité qu'il puisse être.

A l'égard de la quantité de terre qu'il y faut employer, cela dépend du plus grand, ou du plus petit nombre qu'on en a, & de la volonté de ceux qui veulent en élever.

De l'assiete du Bois.

Ceux qui ont écrit de l'Agriculture, ont voulu qu'on plaçât les terres qu'on destinoit pour semer du Bois, dans un endroit proche de la maison ; mais aujourd'huy on les en éloigne le plus qu'on peut, comme des lieux qui luy sont nuisibles, à cause que servant de retraitte aux bêtes sauvages, la Basse-Court s'en trouve tout-à-fait incommodée : ainsi on fera donc choix pour cela des terres les plus écartées, & qui soient s'il se peut situées sur une petite Montagne.

Comme les terres qu'on destine à semer du Bois doivent être cultivées.

Quelque terre que ce soit qu'on destine à recevoir de la semence, ne produit jamais chose qui vaille, lorsqu'on luy a refusé la culture dont elle a besoin pour cela ; & le Bois ne vient qu'imparfaitement, lorsque le fond où on le met a manqué de labours.

C'est pourquoy, avant que de semer du Gland, qui est la semence dont on se sert pour avoir du Bois de Chêne, il faut que la terre où on le veut mettre ait eu du moins trois façons ; c'est-à dire qu'il est nécessaire qu'elle soit meuble, & non point en motte, pour obliger le Gland de germer plûtôt.

Cette terre ſera tracée en ſillons fort larges, & toûjours de haut en bas, afin de donner un facile écoulement aux pluyes qui ſurviendront dans la ſuite.

Du Gland.

Pour faire que ce que nous ſemons réponde à nôtre attente, il faut qu'il n'y ait rien à dire à la ſemence, & pour cela bien ſouvent il ne dépend que de la ſçavoir choiſir.

Le Gland pour être bon à ſemer, doit avoir été cueilli dans ſa parfaite maturité, autrement la nature nous refuſeroit ce que nous luy demandons pour lors, à cauſe que le germe n'auroit aucune diſpoſition d'en recevoir certaines impreſſions pour en former un corps qui eſt le Chêne, que nous recherchons.

On choiſira ce Gland de la même année, car étant plus vieux il ſeroit à craindre qu'il ne fût trop alteré, & par conſéquent qu'il ne donnât aucune production.

Ce Gland ſera uni, & point ridé; & c'eſt à cette marque qu'on pourra connoître s'il eſt bon.

Du tems de ſemer le Gland, & de la maniere de le faire.

Il n'eſt plus queſtion, aprés qu'on a donné à la terre tous les labours qui luy ſont néceſſaires, & qu'on a fait choix de la ſemence, que de ſçavoir comme il la faut mettre en terre, & dans quel tems on doit le faire.

Les avis ſont contraires là-deſſus, quant à la maniere de ſemer, & voicy en quoy ceux qui ont écrit ſur cette matiere different les uns des autres.

Les premiers veulent que ſur des ſillons tracez, comme j'ay dit, on y plante le Gland à droite ligne, diſtant d'un demy-pied l'un de l'autre, ſe ſervant pour réüſſir en cela d'un petit pieu éguiſé, avec lequel on fait des trous, dans leſquels on jette cette ſemence.

Ces ſillons ſeront de la largeur de quatre pieds, & n'auront ſur eux qu'une rangée de ce Gland ſemé, afin, diſent ceux qui veulent que la choſe ſoit ainſi, qu'on puiſſe facilement donner des labours au bois qui y croît; ce qui luy ſert d'un moyen pour devenir beau en peu de tems. Voilà bien des précautions pour ſemer du bois; & je m'étonne ſi ceux de qui nous tenons toutes ces vaſtes Forêts, ſe ſont ſervis de cette methode; c'eſt une choſe dont je doute, puiſque le jeu (comme dit le proverbe) ne vaudroit pas la chandelle.

Mais les ſeconds moins ſcrupuleux en cela, n'y prennent pas tant de meſures: ils ſe contentent, aprés avoir diſpoſé leurs terres comme il faut, d'y répandre le Gland comme on fait le Bled lorſqu'on le ſeme, obſervant ſeulement de le ſemer beaucoup moins épais, & de le recouvrir de même avec la charrüe, ou avec la herce.

A l'égard du tems qu'on doit choiſir pour le ſemer, c'eſt toûjours ou le mois de Fevrier, ou celuy de Mars, & lorſque la terre eſt déchargée de cette grande humidité que luy a apporté l'Hyver, & qui l'empêcheroit de s'ameublir ſi elle en reſtoit encore imbibée.

De ce qu'il faut obſerver aprés que le Bois eſt ſemé.

La premiere & la plus utile obſervation qu'il faille faire aprés que le Bois eſt ſemé, eſt de l'environner de foſſez; ce qui le garantit de deux inconvéniens qui ne manqueroient point de luy arriver, ſi l'on n'uſoit de cette précaution.

Premierement, c'eſt que ſans foſſez, les beſtiaux y pouvant facilement entrer, le Bois quand il commenceroit à croître s'en trouveroit trés-ſouvent endommagé, ſoit qu'il ſeroit brouté une partie (ce qui le feroit mourir ſans reſource) ou ſoit que ces

ces animaux en fouleroient l'autre aux pieds; laquelle partie aprés cela ne pourroit que trés-mediocrement profiter.

Et secondement, c'est que ces fossez servant comme d'égoût aux eaux qui sans cela croupiroient dans les terres ou le Gland seroit semé, en ôtent le trop d'humidité qui pourroit luy donner lieu de se pourrir, & de devenir ainsi inutile & infructueux.

Il est vray que dans ce qu'on seme, on ne le fait toûjours que dans l'esperance de voir profiter toute sa semence, & c'est le seul but qu'on doit se proposer dans ce travail.

Il y a des productions de Plantes à qui une grande abondance convient bien pour rendre de grands profits, & qui ne les empêche point de parvenir à un parfait accroissement; mais il y en a aussi d'autres, qui quoy quelles soient sorties de terre en quantité, se nuisent cependant les unes aux autres, si l'on n'a soin d'en retrancher ce qu'on juge à propos leur être préjudiciable: tel est le Plant de Chêne, qui à cause des grandes racines dont il se charge ordinairement, veut absolument qu'on le tienne éloigné l'un de l'autre d'un bon pied; c'est donc ce qu'on soignera de faire à la fin du mois de Juin, que ces Plans paroîtront assez forts pour être ainsi éclaircis.

Mais comme ces Plans ne sont point encore endurcis, & que par leur tendreur leurs racines pourroient bien demeurer en terre à cause de sa durete, tandis qu'on en auroit séparé la cime; il faut pour prévenir cet inconvénient attendre qu'il ait plu, & pour lors en sarclant le bois on arrachera entierement tout ce dont on voudra le dégarnir; au lieu, comme je viens de dire, que si les racines demeuroient en terre, ce seroit faire comme à l'Hydre, qui n'ayant qu'une tête coupée, en produisoit aussi-tôt une autre, & ne causoit pas moins de desordre pour cela. C'est pourquoy on prendra donc bien garde de tout arracher lorsqu'on voudra donner ce travail au Bois.

En retranchant ainsi du Bois le Plant qui luy peut nuire, il ne faudra pas oublier aussi d'en arrache les méchantes herbes, qui pour lors ne luy causeroient pas moins de préjudice: ces soins donnez une seule fois, on laisse pendant toute l'année ce Bois sans y rien faire.

La seconde année, dans le même mois de Juin, & encore aprés une pluye, on va visiter ce Bois, autant qu'on s'apperçoit qu'il a besoin d'être sarclé, autant prend-on de monde pour s'en acquitter vitement, à cause qu'en cette saison aprés une pluie, la terre ne tarde guere à s'endurcir; ce travail fini, on n'y retouche plus que l'année suivante, qu'on luy donne un labour fort leger, afin del'aider à croître promtement.

Les labours sont aux Plantes, ce que sont aux hommes les grands soins qu'ils prennent d'uux mêmes pour se conserver en santé; & c'est par le moyen des labours que la terre étant bien disposée à recevoir les influences du Ciel, se rend plus substantielle, & conséquemment plus en état de donner un parfait accroissement à ce qu'elle contient. Ainsi pour voir les Bois au point où nous les desirons, aprés que la troisiéme année est passée, & que leurs racines sont assez fortes pour se defendre du fer, on les laboure deux fois l'année.

Pour la premiere fois on commence dés le mois de Mars, & ce labour se donne un peu plus profondément que ceux dont je viens de parler cy-dessus, où l'on n'a du faire, pour ainsi dire, que grater la terre.

Le second labour se fait à la fin de Juillet, trois jours aprés une pluye, & toûjours par un beau tems, afin que l'ardeur du Soleil brûlant les racines des méchantes herbes qui sont sur le guéret, ne leur permette point d'y pulluler; ce qu'elles font toûjours par un tems humide, pour peu de terre dont elles soient couvertes.

Tels

Tels soins se doivent prendre jusqu'à la neuviéme année de ces Bois, qui est le tems pour la premiere fois qu'il les faut couper; non pas pour en esperer une grande abondance, mais à cause que déchargeant le pied de toutes les branches qu'il faut qu'il nourrisse, & que profitant mieux pour lors de la substance de la terre, ce pied prend plus de force qu'il n'en avoit; & jettant des scions en plus grande abondance qu'auparavant, il les rend plus gros & d'une plus belle venuë.

De tels Bois semez, & lorsque le plant est parvenu à une hauteur d'un pied & demy, on en peut arracher pour être replantez ailleurs, ou pour en faire des Bois Taillis.

REMARQUE.

Comme il n'y a personne qui ne sçache que les Tailles ne sont pas tout de bois de Chêne, & qu'on y voit des Ormes, des Charmes, & d'autres arbres sauvages, même qui rapportent du fruit; il n'est pas hors de propos de remarquer qu'il est bon quand on seme ce Gland, d'y mêler une centiéme partie de ces sortes de semences; elles ont dans leur tems leur utilité particuliere, ce que j'enseigneray dans le traité que j'en feray exprés.

CHAPITRE XI.

Des Taillis.

LES Bois-Taillis seront donc ou de semence, ou de plant, il n'importe; & préservez, comme j'ay dit, de la dent des Bestiaux: j'ay appris la maniere de semer le gland pour avoir des Bois; il est question à présent d'apprendre la methode d'en élever le plant.

De la maniere de planter les Bois-Taillis.

Avant que de mettre en terre toute sorte de plant, il faut prendre le soin de la bien préparer; je suppose aussi qu'elle ait été choisie propre à nourrir les arbres ou autres choses qu'on leur destine, car tout terroir ne convient pas à la nature des plans de toute espece: mais comme à l'égard du Chêne pour faire des Taillis, il n'est pas question, comme nous avons dit, d'être si scrupuleux pour la terre, quoy qu'il en profiteroit d'autant mieux que le fond qui le contiendroit en seroit meilleur; cependant préferant le Bled au Bois, nous estimons plus avoir une bonne abondance de Bled, & moins de Bois, qu'une grande quantité de Bois, & peu de Bled. C'est pourquoy nous servans des fonds tels que nous les avons pour y planter du Bois, nous aurons principalement soin de leur donner tous les labours que nous leur jugerons nécessaires, afin que dans telle terre bien ameublie, le plant y puisse jetter facilement racines, y croître, & y grossir en peu de tems.

La terre étant ainsi disposée, bien préparée, & labourée tout à uni; on prend un cordeau qu'on tend d'un bout à l'autre du champ, le long duquel avec un bâton pointu on trace des lignes de trois pieds de distance l'une de l'autre.

Aprés qu'on a ainsi tiré quelques lignes, on creuse le long d'elles des rigoles de la largeur & de la profondeur d'un fer de bêche, puis un pied & demy éloigné l'un de l'autre, on y place le plant.

Avant que de mettre ce plant dans les rigoles, il le faut bien éplucher, être soigneux d'en tailler les racines, de les bien accommoder, & d'en retrancher les superfluës; & à la difference des autres especes d'arbres, leur laisser tous les chicots qui y sont, afin dés leur origine de former leurs têtes, qui plus elles sont touffuës, mieux elles en sont prisées, & davantage de profit en rapportent elles.

L'on

L'on compte de deux eſpeces de Chêne, l'un qu'on appelle Roure, du Latin *Robur*; & l'autre Chêne, de *Quercus*: mais comme en ces deux eſpeces les Naturaliſtes n'ont point remarqué de nature qui ne produiſe les mêmes effets, on ne s'eſt point attaché à les traiter differemment, ſur tout lorſqu'on s'eſt apperçû qu'où l'un réüſſiſſoit, l'autre n'y croiſſoit pas avec moins de ſuccés.

Du Chêne.

Si leur nature s'accommode en ce qui regarde le terroir, leur genie n'eſt pas cependant ſemblable l'un à l'autre; car celuy du Chêne eſt d'employer ſes forces plus à produire des tiges que des branches.

Sous ce même nom de Chêne, on en remarque encore de deux autres eſpeces; la premiere, eſt celle qui pouſſe de ces tiges qui ont ſept à huit toiſes de haut; & la ſeconde, qui depuis une & demie n'en jette pas plus haut que de quatre à cinq.

De ces deux ſortes, celle-là produit moins de branches, & plus de belles tiges; & celle-cy tout au contraire: & à l'égard de leurs proprietez, je réſerve à en parler dans le chapitre des hautes-Futayes.

Du Roure.

Le Roure eſt une eſpece de Chêne qui ne jette que du bois propre à chauffer, à cauſe qu'il eſt d'une nature à plus donner de branches que de tiges: ſes racines ſont groſſes & fortes, & rampent à fleur de terre; il a le tronc fort & robuſte, & le branchage épais, plein de nœuds, tout tortu, & s'écartant beaucoup de tous côtez.

Puiſque ces deux eſpeces de Chêne viennent également en un même terroir, on peut donc indifféremment & ſans aucun choix les placer dans ces rigoles, aprés avoir été préparées comme j'ay dit cy-deſſus.

J'ay déja dit auſſi, que ce plant pour être propre à faire Taillis, ne devoit avoir qu'un pied & demy de haut avant d'être planté. Cela ſuffit, mais on doit avant de le mettre en terre, luy rogner l'extrémité d'en-haut, afin de luy faire prendre de bonne heure la forme de Taillis.

Ce plant bien preparé, & poſé dans les rigoles éloigné comme il faut les uns des autres, doit être recouvert auſſi-tôt de terre, qu'on foule un peu avec les pieds, afin de la preſſer contre les racines, crainte qu'elles ne s'éventent; cela fait, on met cette terre le mieux à uni qu'on peut, juſqu'à ce qu'elle demande de nous d'autres ſoins.

Nôtre propre interêt nous eſt naturellement cher, & pour peu que nous l'enviſagions par rapport aux bois, nous ne pouvons que nous ne mettions toute nôtre application à refléchir ſur ce qui leur eſt le plus néceſſaire, afin de ne les en point laiſſer manquer, ſi nous voulons qu'ils répondent pleinement à nôtre attente: car ce n'eſt pas le tout que d'être ainſi mis en terre, ces Plans exigent de nous aprés cela de certains travaux dont ils ne ſçauroient ſe paſſer qu'à leur préjudice, & qui ſont les fréquens labours qu'on eſt obligé de leur donner.

Cette maniere de les accommoder les défait des méchantes herbes, qui par leurs racines en trop grand nombre, leur dérobent la meilleure ſubſtance de la terre, lorſqu'on les y laiſſe croître, & dont ces Plans devroient eux-mêmes profiter.

Toute nourriture priſe à contre-tems, quelque bonne qu'elle puiſſe être, ne laiſſe pas bien ſouvent que de cauſer du deſordre; & tel eſt un labour à l'égard des Plantes donné hors de ſaiſon, & qui loin de luy aider à croître, ne fait que l'alterer, & en retarder l'accroiſſement, s'il ne le fait pas mourir tout-à-fait.

Ainſi pour éviter un pareil inconvénient, je me trouve icy engagé à preſcrire

l'ordre qu'on doit tenir pour ne point manquer de labourer ces Plans dans le tems qu'il convient de le faire, soit par rapport aux saisons, soit par rapport à leur âge.

La premiere année qu'ils sont plantez, ce qui se pratique ordinairement au mois d'Octobre, ou de Novembre; on les laisse en cet état jusqu'au mois d'Avril, que les méchantes herbes qui croissent alors sur le gueret nous doivent faire naître la pensée de leur donner une légere façon; je dis légere, à cause que ce seroit courir risque d'alterer ce jeune bois, si on y approfondissoit trop la terre.

De plus, si je marque d'attendre jusqu'au mois d'Avril, c'est qu'on sçait qu'ordinairement en ce tems-là la terre est plus meuble qu'en aucun autre mois de devant, & que par conséquent elle en est moins sujette à s'élever en motte, qui est la façon la plus dangereuse qu'on puisse donner aux jeunes Plans.

Lorsque la fin du mois de Juin est arrivée, ce bois nouvellement planté, à cause des racines étrangeres qui l'assiégent de tous côtez, nous invite à l'en vouloir délivrer une seconde fois, en le labourant encore fort légerement, pour la même raison que dessus.

Et enfin, pour le troisiéme labour qu'on luy donne de la même maniere que les deux précédens, c'est environ la my Septembre; aprés quoy ce bois ne nous demande plus rien jusqu'au mois d'Avril prochain, qu'on remue sa terre un peu plus profondément que la premiere fois; au mois de Juin de même, & au mois d'Aoust d'une maniere non différente.

La terre a beau être ingrate, aprés de tels soins donnez, il faut que malgré elle, elle employe tout ce qu'elle a de vertus pour faire croître heureusement les Plantes qu'elle contient: un an, deux ans, trois ans, jusqu'à six on n'épargne point les labours au jeune bois dans les mois que je viens de dire, & toûjours de plus profond en plus profond.

Voilà donc six ans de travail ordinaire, mais aprés c'est aussi pour toûjours; car à la septiéme feuille que ce jeune bois pousse, ses branches qui s'étendent de côté & d'autre, le rendent tellement touffu, qu'on ne peut plus qu'à peine passer à travers; de plus, c'est que dés l'âge de trois ans il est en état de se défendre generalement de toutes les Plantes qui voudroient l'offusquer; & qu'à sept, aprés toutes les cultures qu'il a reçûes, il a assez de vigueur pour venir à souhait jusqu'au tems qu'il le faudra couper pour la premiere fois, ce qu'on execute pour l'ordinaire lorsqu'il a dix ans.

Quoy que je vienne de dire qu'aprés six ans passez, il n'étoit plus question que de laisser croître le bois à l'avanture, cependant le profit qu'on en a retiré semble encore nous inviter pour cette même année seulement qu'il a été coupé, de luy donner un labour au mois d'Avril; on ne sçauroit dire combien aprés cela aussi ce Taillis vous dédommage de vos peines, combien il vous donne de bois pour vous chauffer, & combien enfin aprés tant de soins il vous apporte d'argent

Je crois m'être expliqué assez au long, sur ce qu'on pouvoit dire des Bois-Taillis, & je me flate qu'en en plantant, si l'on observe d'y pratiquer la méthode que j'ay enseignée, l'on pourra esperer avec le tems d'en avoir de beaux, & de trés-bien garnis.

CHAPITRE XII.

Des Bois de haute-Futaye.

LE Bois-Taillis ne differe de celuy de haute-Futaye qu'en grosseur seulement, & en hauteur; car pour l'espece c'est toute la même chose: & si ceux-cy montent

tent beaucoup plus haut que ceux-là, ce n'eſt qu'à cauſe du plus ou moins de diſtance qu'il y a entr'eux, & parce qu'on ne donne pas aux Taillis le tems de croître beaucoup.

Si donc on veut dreſſer un Plant de haute-Futaye, je ſuppoſe que comme je l'ay enſeigné au chapitre des Bois-Taillis, on ait choiſi & preparé la terre de telle maniere qu'il ne s'agiſſe plus qu'à y placer le Plant.

J'ay parlé des obſervations qu'on y doit apporter en le mettant en terre, c'eſt ce qui fait qu'il n'eſt pas néceſſaire d'uſer de redite là-deſſus, pouvant y avoir recours: voyez page 270. & toutes les differentes précautions qu'il y a à prendre, conſiſtent ſeulement en ce que le Bois-Taillis ne ſe plante qu'un pied & demy éloigné l'un de l'autre, & qu'au contraire la haute-Futaye ſe place à ſix pieds de diſtance.

On remarquera de plus, que ſi l'on coupe l'extremité des plans dont on ſe ſert pour les taillis, on ſe donnera de garde de le faire à ceux qu'on plante pour devenir haute-Futaye; à cauſe que cette operation qu'on fait aux premiers, eſt pour leur faire prendre une forme convenable à ce qu'on les deſtine, & que laiſſant aux ſeconds leurs tiges venir en plein air, on leur aide par ce moyen, & avec le tems, de s'en former de belles & bien hautes.

Du bois de Chêne.

Quoique j'aye déja parlé des differentes eſpeces de Chêne, je me ſens encore ici obligé de dire à ſa loüange, qu'il eſt un des plus excellens arbres de tous les autres qui ſont ſauvages, tant à cauſe de la force & de la bonté de ſon bois, que de ſa beauté: il n'y a point d'arbre qui vive ſi long-tems que luy, ny qui donne une plus belle verdure à ſa feuille: ce bois, comme j'ay dit, eſt de bien des uſages.

REMARQUES.

Une des raiſons pour laquelle le Chêne dure long-tems, c'eſt que de ſa nature il fait un pivot à ſa racine, qui perce toûjours dans terre tant qu'il trouve du fond, & qui lors qu'il n'en trouve plus, étend ſes racines entre deux terres, & en jette autant comme de branches.

La commune opinion eſt, que le Chêne vit trois cens ans; ſçavoir, cent ans à croitre, cent ans en même état, & cent ans à diminuer; quoiqu'on tienne qu'il ne puiſſe pas tant durer dans une terre ingrate.

Quelque choſe qu'on faſſe, on eſt toûjours trente ans avant de joüir du plaiſir de voir un Chêne en état de former une allée; & encore pour-lors n'a-t-il en groſſeur que ſix pouces de diametre.

Quiconque veut faire des hautes-Futayes, doit ſur tout ſe donner de garde qu'en en arrachant le plant, il n'en rompe point le pivot: car pour-lors loin de monter bien haut, il ne croît qu'à peine, & ne donne que des branches rabougries.

Methode particuliere pour faire venir promtement les Chêneaux.

Pour faire venir promtement des Chêneaux, il faut faire amaſſer du gland au mois de Novembre la quantité dont on jugera à propos en avoir beſoin, & conformément aux terres qu'on en voudra ſemer, à raiſon d'un ſeptier par chacun arpent.

Aprés que ce gland ſera amaſſé, on aura des vaiſſeaux, ou des manequins tout prêts pour le mettre dedans, de cette maniere: ſçavoir, un lit de ſable, puis un autre de gland; & continuer ainſi de lits en lits, juſqu'à ce que ces manequins, ou ces vaiſſeaux ſoient pleins.

Le tout ainſi diſpoſé, on prend ces vaiſſeaux ou ces manequins qu'on porte dans une cave, ou dans un celier où la gelée n'ait point d'accés, & qu'on laiſſe là juſ-

qu'au mois de Mars qu'il n'y a plus rien à craindre des froidures.

L'Hyver étant paſſé, on a un lieu préparé & deſtiné pour y planter ce gland; c'eſt-à-dire, un champ dont la terre eſt bien labourée & bien aplanie: puis avec uu cordeau depuis l'un des bouts juſqu'à l'autre, on y trace des lignes de trois pieds de diſtance l'une de l'autre.

Ces lignes étant ainſi tirées, on ôte des manequins ou des vaiſſeaux qu'on aura porté aux champs, le gland qu'on aura mis dedans: mais qu'on obſerve de le manier bien délicatement, crainte d'y rompre le germe qui s'y ſera formé, & de n'en ôter pas plus de ces manequins & de ces vaiſſeaux, qu'on en voudra planter; car ce ſeroit pour lors mettre le gland en danger de s'éventer.

Ces choſes ſoigneuſement obſervées, on prend un plantoir de bois, avec lequel on fait des trous le long des lignes de trois pieds diſtans l'un de l'autre, & dans leſquels on jette doucement du gland; & le tout ainſi achevé, on peut eſperer d'avoir ſix ans plûtôt le plaiſir de joüir d'une futaye, que lorſqu'on agit autrement.

Si l'on vouloit ainſi préparer le gland pour en planter pour faire des taillis, il ſuffiroit de luy donner un pied de diſtance, & au bout de dix ans qu'il eſt tems de les couper, on verroit la difference qu'il y auroit entre ceux qui auroient été ſemez comme j'ay dit ci-devant, d'avec ceux qu'on auroit plantés conformément à la méthode que je viens d'enſeigner; ceux-cy étant de beaucoup plus hauts & mieux venus que ceux-là.

Le tems de planter ainſi ce gland, eſt toûjours en Mars: aprés cela on peut être ſûr qu'on ſera venir du Chêne promtement.

Il ne faut pas, comme j'ay déja dit, que cette longueur du tems qu'il y a à joüir du plaiſir de voir les Chênes en état de Futaye, nous dégoûte d'en planter; ſi ce n'eſt pour nous, c'eſt pour nos enfans: car ſi nos Peres s'etoient rébutez pour cela, où en ſerions-nous aujourd'hui? aurions-nous tant de beaux bois que nous avons? quoique nous en devions une partie à la ſeule nature: non, encore un coup, il ne faut point être né pour ſoi ſeul; mais au contraire, il faut chercher à s'immortaliſer par des effets qui durent des ſiécles aprés nous, & dont la poſterité malgré elle ne pourra s'empêcher de nous avoir obligation.

AVERTISSEMENT.

Avant de finir ce chapitre, j'ay jugé cet avertiſſement neceſſaire à l'égard des labours, qui eſt qu'on ſe ſouvienne de la maniere que j'ay dit de les faire; afin de l'obſerver de point en point, non ſeulement juſqu'à ſix ans, mais juſqu'à quinze: aprés cela de vôtre vie vous n'avez que faire d'y toucher.

Il y en a qui prennent la peine à meſure, & tous les ans que les Chêneaux croiſſent, d'aller dans le bois de Futaye dans le tems que le bourgeon commence à pouſſer, & d'en ôter ceux qui pourroient jetter des branches de côtez & d'autres, afin de les obliger de ne jetter qu'en tige, & de l'avoir par ce moyen plus belle & plus vive: je ne deſapprouve pas tout-à-fait ce ſoin, mais beaucoup de gens craignent de ſe le donner.

Des inconvéniens qui arrivent à la haute-Futaye.

La haute-Futaye eſt ſujette aux inconvéniens qui arrivent au bois-Taillis, & à ceux qui ſont nouvellement plantez: les beſtiaux ne l'endommagent pas moins que les autres, ſur-tout lors que l'entrée leur en eſt ouverte, & qu'ils peuvent s'échapper dedans dans le tems du bourgeon; & telle morſure lui eſt tellement funeſte, que du moment qu'elle en eſt atteinte, ou elle languit quand elle eſt encore jeune

ne, ou elle ne croît jamais bien aprés, quelque forte qu'elle puiſſe être : car, ou elle eſt broutée par les animaux, ou elle eſt terriblement ébranlée ; & telle ſecouſſe ne peut que luy apporter beaucoup de préjudice.

Des moyens de l'en garentir.

Il eſt donc abſolument néceſſaire, ſi on veut qu'un bois de haute-Futaye réponde à nôtre attente, de le garder de ce qui luy peut nuire : & je ne ſçay point d'autres moyens pour empêcher que les beſtiaux n'y entrent, que de l'environner de bons foſſez, ou de fortes hayes vives : encore de quelque obſtacle que cela puiſſe être, il eſt à propos qu'un Pere de famille ait ſouvent l'œil pour découvrir ſi les beſtiaux n'ont point pû s'y introduire par quelque endroit, malgré ces foſſez, & ces hayes vives.

CHAPITRE XIII.

Des differentes eſpeces de Bois ſauvages.

LEs Chênes ne ſont pas les ſeuls arbres ſauvages dont une Maiſon de campagne doive être garnie ; il y en a encore d'autres qui ne rapportent pas moins de profit, & qui par conſéquent peuvent exiger de nous les mêmes ſoins.

Quelque arbre que ce puiſſe être qui s'éleve ou de graine, ou de bouture, demande toûjours une terre fort meuble lors qu'on le ſeme, ou qu'on le plante ; quoiqu'il y en ait à la verité qui ſont d'une nature plus délicate les uns que les autres, & qui veulent par cette raiſon qu'on leur donne un fond plus rempli de ſubſtance, & plus amendé.

L'experience nous rend habiles en cet art, & c'eſt par elle que nous acquerons les connoiſſances de tout ce qui eſt propre à chaque Plante en particulier ; afin que lors qu'il s'agit de les élever, que nous ſuivions l'ordre que nous preſcrit en cela la nature, non ſeulement pour leur faire prendre l'être, mais encore pour leur ſervir comme d'un grand ſecours à croître en peu de tems.

Ce fondement établi, & ſçachant quel eſt le naturel & le genie de chaque arbre qu'on veut élever ; on ſera donc ſoigneux de le mettre dans une terre qui lui convienne, & de l'aider, s'il en a beſoin, des fumiers qu'on jugera luy être propres ; cette terre étant préalablement labourée comme il faut.

De tous ces arbres ſauvages, je commenceray par l'Orme, non pas par préference aux autres, mais comme par celuy qui s'eſt offert le premier à mon idée.

De l'Orme.

L'Orme, comme bien d'autres arbres vient de ſemence ; & le tems de cueillir ſa graine, eſt au commencement du mois de Mars, avant qu'il ſe ſoit revétu de ſes feuilles, & ſi-tôt qu'il commence à jaunir.

Cette graine ne ſera pas plûtôt remaſſée, qu'on la laiſſera repoſer deux jours entiers à l'ombre, la répandant bien proprement ſur quelque choſe, pour faire qu'elle ſe décharge de ſon humidité naturelle.

La terre qui doit recevoir cette ſemence, doit être une terre ferme, & bien labourée ; & l'on obſervera qu'il faut qu'elle ſoit miſe dedans d'un poûce de profondeur : & ſi aprés cela il y ſurvient des pluies de tems en tems, cette ſemence ne tardera gueres à germer ; au lieu que ſi cette humidité luy manque, elle a beſoin pour ſortir de terre des ſecours de l'arroſement.

Ceux qui par un trés-grand ſoin cultivent ces ormeaux, ne leur laiſſent point man-

quer des labours dont ils ont besoin : & les traitent tout comme j'ay enseigné qu'il falloit gouverner les bois nouvellement semez. Voyez page 270.

Des differentes especes d'Ormes.

On sçait que l'Orme est un arbre qui est d'un grand rapport pour avoir du bois ; puisque plus on le coupe, plus il veut être coupé.

On en compte de trois sortes ; la premiere, est celui qu'on appelle Orme mâle, c'est le plus commun de tous les trois, & il est aussi d'un usage particulier, & sur-tout beaucoup recherché des Charrons.

Si cet arbre est commun dans son espece, on peut dire aussi qu'entre tous les autres arbres il est le plus facile à transporter.

L'Orme de la seconde espece, se nomme Orme femelle ; c'est celui-là qu'on choisit pour couvrir des berceaux & des cabinets, & qui convient le mieux pour dresser des allées, à cause de sa feuille qui est belle, & de beaucoup plus large que celle de l'Orme mâle.

Et enfin la troisiéme espece d'Orme, est de certains arbres ausquels on a donné le nom d'Ipriots : leurs feuilles ne sont pas directement si larges que celles de l'Orme femelle, mais il n'y a gueres à dire.

De la maniere de planter les Ormes.

Plus l'Ormeau sera de belle venuë, & plus d'esperance y aura t-il de le voir croître en peu de tems s'il est bien planté : & le genie des deux premieres especes d'Ormes, est d'étendre leurs racines entre deux terres ; si-bien, que lors qu'il s'agit de les planter, il n'est pas besoin de faire les trous profonds, mais seulement fort larges.

On observera d'en tailler les racines le plus court qu'on pourra, avant que de le mettre en terre ; comme aussi de luy couper l'extrémité d'en-haut.

On ne fait gueres de pepinieres que des deux dernieres especes ; car pour les Ormes mâles, ils croissent d'eux-mêmes dans les forêts, & sans qu'il soit besoin que l'homme y donne aucun de ses soins ; si ce n'est lors qu'il en arrache pour transplanter ailleurs pour en former des allées, qu'il faut pour-lors les gouverner tout comme on fait les Ormes femelles en pareille occasion.

REMARQUE.

Il est bien doux de cultiver des plans, sur-tout, lors qu'on sçait que ce n'est pas seulement pour le plaisir qu'on en espere, mais encore pour le profit qu'on a lieu d'en attendre : les Ormes sont de la nature de ceux là, & ils veulent qu'on les étête de six ans en six ans, pour former aprés un plus bel ombrage, & rendre une plus grande quantité de bon bois.

De la Graine d'Orme.

Bien des gens se trouveroient empêchez d'amasser de la graine d'Orme, s'ils ne sçavoient l'endroit où elle se forme.

On se souviendra que j'ai dit, que c'étoit au commencement du mois de Mars qu'on devoit la recueillir, avant que les Ormes se fussent chargez de nouvelles feuilles, & si-tôt qu'on s'appercevoit qu'ils jaunissoient : oui, pour-lors on voit toutes les feuilles de ces arbres former comme de gros boutons tout ronds ; & c'est là-dedans qu'est enfermé un certain petit fruit, & qui est la veritable semence dont on se sert, & qu'on peut recueillir en sûreté pour dresser une pepiniere d'Ormes.

Des

Des Tilleuls.

Pour parler des Tilleuls dés leur origine, je dirai qu'on en peut faire des pepinieres, & c'eſt dés-là aſſez dire qu'il faut que la terre où on la veut dreſſer ſoit meuble, & façonnée de tous les labours dont elle a beſoin pour cela.

C'eſt le plus beau, & le meilleur de tous les arbres qu'on puiſſe choiſir pour former des cabinets, dreſſer des allées, & couvrir des berceaux: & c'eſt à ſon égard un effet merveilleux de la nature, qu'elle ſemble ſe plaire à lui donner des formes les plus agréables du monde. Le Jardinier auſſi, prend plaiſir de le tondre de telle ſorte, qu'une branche ne paſſe point l'autre, & que les feuilles qui ſont fort nettes, n'étant ſujetes à aucune vermine, ſont toutes un niveau qui ſurprend.

Mais aprés avoir établi une partie des dons qu'il tient de la nature, revenons à la pepiniere qu'on peut faire des tilleuls; & diſons que pour en venir à bout à nôtre honneur, il faut d'abord élire un endroit où la terre ſoit bonne, & où l'ombre ne frape point.

Le tems de le faire eſt le mois de Septembre, qu'il eſt beſoin que le fond ſoit diſpoſé comme j'ay déja dit pluſieurs fois.

Ce tems arrivé, on fait dans la terre deſtinée à élever la pepiniere, des petits rayons de ſix poûces de large ſeulement, & de trois de profondeur, & de la diſtance de trois pieds l'un de l'autre.

Cela étant fait, on prend la graine qu'on a amaſſée & qu'on ſeme auſſi tôt; ne tardant pas aprés à la recouvrir.

Il ne reſte plus enſuite de cela, qu'à conduire les plans à une bonne fin; perſuadé qu'on doit être que tels tilleuls élevez en pepiniere, ſont toûjours beaucoup meilleurs que ceux qu'on arrache des bois; à cauſe que leurs racines étant plus remplies de chevelures, ils profitent bien davantage.

Des Plans des Tilleuls pris dans les Bois.

Il ſe peut qu'on ne ſoit point d'humeur à vouloir ſe donner la peine d'élever des Tilleuls en pepinieres, & qu'on ſe contente pour en dreſſer des allées, d'en faire chercher par les bois.

OBSERVATIONS.

Mais il faut premierement qu'on ſoit inſtruit, que les plans de Tilleuls les plus petits ſont toûjours les meilleurs; & qu'avant que de les mettre dans la place qu'on leur deſtine pour y demeurer toûjours, il faut les planter en pepinieres pour leur faire prendre chevelure: car la plûpart des Tilleuls qu'on arrache des bois, ne ſont que ſur ſouches, à cauſe de la coupe des taillis; & par conſéquent ayant peu de racines, ne pouſſent que trés-foiblement, ſi l'on n'y apporte le reméde que j'ay dit.

Souvent ceux qu'on envoye aux bois pour arracher ce plant, tombent dans deux inconvéniens qui lui ſont fort préjudiciables.

Le premier eſt, qu'en les arrachant négligemment, ils ne ſe donnent pas garde d'en offenſer les racines: & le ſecond conſiſte en ce qu'il ont aſſez de malice de les éclater des ſouches.

De ce premier inconvénient en reſulte un autre, qui eſt que les racines étant offenſées, c'eſt inutilement qu'on les plante, car elles periſſent auſſi-tôt.

Et du ſecond, il arrive que ces plans étant deſſouchez, ils ſont deux ou trois ans à ne travailler que trés-foiblement, quelque ſoin, & quelque artifice qu'on y puiſſe apporter.

Ces plans pour être bons, ſeront donc ceux qui ſe trouveront de brin, n'ayant ni ſouche ni marcotte; & ne vaudront pas cependant ceux qu'on tire des pepinieres.

De

De la terre propre aux Tilleuls deſtinez pour être mis en allées.

Comme c'eſt toûjours l'ordre, avant de dreſſer aucun plant, de choiſir la terre propre aux arbres qu'on y veut mettre; on ſçaura que pour faire que des Tilleuls profitent bien, il faut que le fond où ils doivent être plantez, ſoit un terroir léger, & qui ne faſſe point de corps; & pour-lors les arbres mis dans une telle terre, étendant leurs racines à leur aiſe, donnent en peu de tems beaucoup de plaiſir à leur Maître.

De la maniere de planter les jeunes Tilleuls.

Plein de l'idée qu'on s'eſt formée de ſe ſervir de ces jeunes Tilleuls pour en faire telle piece de promenade qu'on ſouhaite, on commence par en prendre les alignemens; puis creuſant des rigoles de même largeur & profondeur que celles que j'ay dit qu'il falloit faire pour les Chênes: voyez page 272. on y plantera ces Tilleuls de la même façon, & de pareille diſtance.

Je crois qu'il n'eſt pas beſoin que j'avertiſſe davantage d'aider aux jeunes arbres nouvellement plantez, à prendre un promt & un bel accroiſſement, par le moyen des labours fréquens qu'on eſt indiſpenſablement obligé de leur donner, ſi l'on veut ſe voir récompenſé de ſes peines & de ſa dépenſe: car ſans labours, il n'y a rien à eſperer d'avantageux de toute ſorte de plans mis en terre; puiſque même on peut dire que c'eſt une imprudence, lors qu'on ne les plante que pour les négliger.

Du Sicomore.

Bien que cet arbre ſoit plus beau que bon, & à cauſe qu'on dit que tout bois fait feu, je n'ay pas crû devoir le rejetter là, pour ne lui pas faire occuper un petit endroit dans nôtre Livre.

Il eſt de la nature de ceux qui croiſſent en peu de tems; ſa feuille eſt fort belle, & paroît toûjours plûtôt que celle des autres arbres, mais auſſi elle n'y tient pas ſi long-tems.

Tout le plus grand mal de cet arbre, eſt d'être ſujet aux chenilles, aux hannetons, ou aux mouches, & de n'être bon qu'à brûler aprés qu'on a joüi long-tems du plaiſir de ſe mettre à l'ombre deſſous, & qu'il a plu à nos yeux par ſa verdure.

De plus, ne ſuffiroit-il pas pour ne le point paſſer ſous ſilence, que cet arbre ait été un ſujet de matiere à cette incomparable Sapho, qui par l'extrême plaiſir qu'elle prenoit d'oüir chanter deſſus une Fauvette, a ſçû le loüer d'une maniere digne d'elle.

Je diray donc à cauſe de cela, que ſi on en veut planter des allées, il faut prendre garde de creuſer les trous plus profondément qu'on n'a pas fait pour les ormes; car le genie de ſes racines eſt d'aller chercher tout ce qu'il y a de fond dans la terre où on le met.

Et ſi l'on en veut élever en pepinieres, il ne ſera queſtion que de ſerrer la graine qu'on aura fait amaſſer ſous les vieux Sicomores, & la ſemer de la même maniere que celle des Tilleuls.

Du Hêtre, ou Fouteau.

Chaque arbre a ſa beauté, & ſon uſage particulier; qui ſont deux choſes qui le rendent plus ou moins recommandable, qu'elles méritent elles-mêmes qu'on les regarde comme telles. Le Hêtre eſt agréable, & c'eſt luy qu'on choiſit pour faire des paliſſades, à cauſe de la beauté de ſa feuille qui eſt luiſante, & qui ſert toûjours d'ornement ſingulier dans les lieux où elle eſt.

Les

Les Forêts nous fournissent assez de ces sortes d'arbres : s'il y avoit cependant quelqu'un qui voulût avoir la curiosité d'en élever en pepiniere, il seroit soigneux d'en faire amasser de la graine ; ce qui se fait comme le Gland sous les hautes-Futayes.

La nature du bois de Hêtre, est d'aimer, pour ainsi parler, toutes sortes de terres, pourvu qu'elles soient bien labourées : & aux pepinieres qu'on en fait, il n'y a pas plus à observer qu'aux terres qu'on destine à élever des Chêneaux.

A l'égard de la graine, qu'on appelle Faine, elle sera choisie la même année ; car si elle étoit plus vieille, elle ne feroit chose qui vaille.

On la semera au mois de Mars, comme on fait le Gland ; & si on la met tout l'Hyver dans des manequins pour l'obliger de germer, elle n'en viendra que plûtôt.

Lors que le Hêtre sera sorti hors de terre, il ne manquera point de labours dans les tems, & de la maniere que j'ay dit qu'il le falloit faire, quand le bois commençoit à paroître : & on peut dire, que qui prendra le soin de gouverner ainsi le bois de Hêtre, aura lieu de se contenter du plaisir, & du profit qu'il en retirera en peu de tems.

Du Charme.

Si le Hêtre ou Fouteau dont je viens de parler, est propre pour faire des palissades, le Charme est encore plus recherché pour y être employé : cet arbre est un fort bon plant, & fort facile à transporter ; il n'est point rare, puisque les Forêts nous en fournissent à foison ; & n'est point difficile à venir, n'étant redevable de son accroissement qu'à la nature seule.

Ce seroit perdre son tems, que de vouloir en élever en pepinieres ; car il se passe fort aisément des labours, dont les autres plants ont absolument besoin.

De l'Erable.

L'Erable est un bois, qu'on ne met gueres en œuvre que pour brûler ; si ce n'est les Jardiniers faute de Charmes, ou de Hêtres, qui s'en servent pour dresser des palissades : la feuille n'a rien de beau, & ne garnit pas bien vivement son bois.

On laisse venir cet arbre comme il plait à la nature ; car à dire vrai, ce seroit consumer inutilement son tems, que d'en vouloir élever en pepinieres, & luy donner tous les autres soins que nous avons enseigné qu'il falloit prendre aprés les autres arbres.

Toutefois, si l'envie nous prend de nous en servir, on remarquera une chose ; qui est, qu'il aime mieux naturellement une terre séche & aride, qu'une humide & remplie d'argile.

Voila qu'elle est la nature de l'Erable, qui par bonheur pour cet arbre n'est point difficile à gouverner ; car pour un peu plus de fatigue qu'il eût exigé de nous, n'étant propre qu'à brûler, il auroit bien pu courir risque de demeurer inconnu pour jamais.

Du Fresne.

Quoiqu'on ne voye gueres un Pere de famille s'appliquer à élever beaucoup de Fresnes, comme une chose qu'il s'imagine indigne de ses soins : cependant la connoissance de tout ce qui croît à la campagne luy étant nécessaire, il me permettra bien que je parle icy de cet arbre le plus succinctement qu'il me sera possible.

Le Fresne se plaît naturellement plus dans un terroir bas & humide, & y vient en plus grande abondance, que s'il étoit planté dans un lieu élevé.

Le genie de ce bois, est de donner une belle & haute tige, lorsque naturellement ou par le soin des hommes, il se trouve dans une terre qui luy convient : s'il

arrive qu'on en veuille planter, on fera des trous ſuffiſamment larges, dans leſquels on les mettra, aprés avoir recouvert doucement leurs racines; puis viens ſi tu peux.

Mais enfin, ſi cet arbre n'eſt pas eſtimé par ſon bois, il le doit être par la vertu qu'il renferme, & qu'on tient être un ſouverain remède contre le venin des ſerpens.

Des vertus du Freſne.

On rapporte que ces inſectes veneneux ont une telle antipathie avec cet arbre, qu'ils en fuient même juſqu'a l'ombrage: & l'on dit, que ſi d'un côté l'on faiſoit comme un cercle de branches ou de feuilles de Freſne, & de l'autre du feu allumé, & qu'il y eût au milieu un ſerpent, cet animal, tant il hait ce bois, aimeroit mieux paſſer à travers les flammes, que de traverſer du côté où ſeroit le Freſne.

On diroit auſſi, pour la ſureté de l'homme contre cette maudite engeance, qu'il ſemble que la nature ait permis que cet arbre commençât à fleurir, avant que les ſerpens & autres bêtes pleines de venin, ſortiſſent de leurs tanieres au Printems; & qu'en Automne il ne perdît ſes feuilles, qu'aprés que tous ces inſectes ſe ſeroient retirez.

Le ſuc des feuilles les plus tendres du Freſne bien pilées, eſt un ſouverain remède pour les animaux, contre le venin avalé; & ſes feuilles mêmes aprés qu'elles ont été preſſées, ſervent d'un cataplaſme fort ſalutaire, pour être appliqué ſur une partie qui auroit été atteinte de la dent d'un ſerpent, ou de quelque autre bête auſſi dangereuſe.

Des Hayes vives.

De toutes les choſes qui ſervent à enfermer un heritage, les hayes vives ſont toûjours les meilleures, & les clôtures qui doivent être preferées à toutes les autres; elles ſont d'un trés-grand ſervice lorſqu'on a ſoin de les bien entretenir, & ſçavent par le moyen de leurs épines fermer le paſſage du lieu qu'elles tiennent enclos, à quiconque veut s'y introduire.

Les plans des hayes vives durent long-tems, & les rendent agréables à la vuë, quand on prend ſoin de les bien gouverner, & ſur-tout de les tondre avec art, & en ſaiſon; en telle ſorte qu'elles puiſſent repréſenter comme des murailles revétües de verdure.

Des terres propres aux Hayes vives.

Bien que les hayes vives ne ſoient compoſées que de plantes qu'on rebute, lorſqu'on ne les regarde pas pour être miſes en œuvre: cependant du moment qu'on a ſoin d'elles, elles veulent qu'on ſonge d'abord à leur donner un fond de terre qui leur convienne, c'eſt à dire qu'il ſoit bon, ou d'une médiocre valeur, & non pas tout-à-fait mauvais; car pour lors elles ne feroient que languir, & ne croîtroient jamais aſſez en état pour défendre, & des hommes, & des animaux, ce qu'on leur auroit commis à garder.

Des divers plans dont les Hayes vives doivent être compoſées.

Divers plans ſauvages compoſent ordinairement les hayes vives; & ſous ces noms ſont compris, l'aubeſpin, les ronces, les roziers ſauvages, & le houx.

De l'Aubespin.

Ce n'eſt pas ſans raiſon que l'aubeſpin, autrement dit épine blanche, eſt le plus eſtimé de tous les plans ſauvages pour faire des hayes vives : car c'eſt luy qui par la force dont il jette, ſçait le mieux clore un heritage, & le défendre des paſſans, par ſes épines qui luy ſont autant d'armes dont il ſe ſert pour cela ; joint à cette qualité particuliere, que c'eſt une eſpece de plant qui dure fort long-tems.

Comme il faut planter l'Aubeſpin.

Il n'eſt point de plans qui n'ayent leur particuliere methode pour être plantez ; & pour reüſſir dans celle qui regarde l'aubeſpin, il faut, comme j'ay déja dit, luy avoir choiſi une terre qui luy ſoit propre, puis le long d'un cordeau qu'on aura tendu, y creuſer une rigole d'un pied de profondeur, & de la largeur d'un fer de bêche ; aprés quoy on y mettra ce plant, diſtant l'un de l'autre de quatre doigts, qu'on recouvrira auſſi-tôt de terre en foulant aux pieds le premier lit qu'on y aura jetté, crainte que laiſſant trop de jour entr'elle & les racines de ce plant, elles ne vinſſent à s'éventer.

Cela fait, on acheve d'enterrer l'aubeſpin juſqu'à trois doigts au-deſſus de terre, mettant pour lors la terre toute à uni, & obſervant ſur-tout dans le deſſous, de n'y laiſſer aucune motte.

Du plant d'Aubeſpin, & tel qu'il doit être.

Ce n'eſt pas le tout que de planter, la prudence veut qu'on ſoit ſûr en quelque façon de tirer du profit de ce qu'on plante, & d'avoir le plaiſir de luy voir prendre un bel accroiſſement ; & le plant d'aubeſpin, pour arriver à cette perfection, doit avoir beaucoup de chevelure, & être choiſi de la groſſeur du pouce.

De la maniere de gouverner les Aubeſpins lorſqu'ils ſont plantez, & du tems de le faire.

Ce plant bien choiſi, & ayant été mis ainſi en terre, on l'y laiſſera croître juſqu'à deux ans ſans toucher à ſon petit branchage ; mais on n'oubliera pas trois ou quatre fois par an de le labourer auſſi avant que la prudence alors le jugera à propos.

Ces deux ans écoulez, on commencera à tondre ces aubeſpins, pour les obliger de ſe garnir en pied ; & cette operation ſe fait avec un petit croiſſant, à deux doigts prés du vieux bois pour cette premiere fois, & toûjours lorſque le mois de Mars eſt arrivé.

Ce travail ſe doit faire tous les ans, juſqu'à ce que la haye vive ainſi gouvernée ſoit parvenüe a la hauteur qu'on la ſouhaite, où pour lors on ſera ſoigneux encore tous les ans de la tondre, afin qu'elle ſe maintienne toûjours de telle maniere qu'une poüle même ait peine de s'y tracer un paſſage.

Comme il faut garentir d'inconvéniens la Haye vive.

Deux inconvéniens principalement mettent une haye vive tout de nouveau plantée, terriblement en déborare ; le premier eſt la morſure des animaux, & le ſecond le dégât qu'y apportent les chenilles.

On remédie à la morſure des animaux, en environnant cette haye vive pendant trois ans, d'une autre haye morte, qui les empêche d'en approcher ; & aux

chenilles, en soignant de l'en nettoyer de bonne heure, dans les années qui y sont sujetes.

Des Hayes vives de plusieurs plans mêlez.

Ce n'est pas seulement d'aubespin qu'on dresse des hayes, on se sert encore de plusieurs plans sauvages mêlez ensemble: comme des roziers sauvages, & des ronces.

La maniere de les planter, est de même que celle qu'on pratique pour les aubespins; & l'on doit aussi y observer la même chose quant aux labours, au tems, & à la façon de les tondre.

Autre Haye vive.

Non content de faire venir des hayes vives de plant, ceux qui aiment ces sortes de clôtures, en élevent encore de semence; & si vous voulez sçavoir comme ils font, vous n'avez qu'à vous servir de cette methode que voicy.

Je suppose d'abord que l'endroit où vous la voulez semer, soit trés-bien preparé, & que la terre en soit trés-meuble. Cela étant,

Prenez de plusieurs sortes de graines de plans sauvages, incorporez les avec de la terre tamisée & détrempée avec de l'eau; & de cette mistion frotez-en une corde de jonc faite exprés, laissez la sécher en cet état, plantez la quatre doigts de profondeur, aprés l'avoir roidement tendüe, & enfin recouvrez la de terre; dans peu cette graine ne manquera pas de pousser & d'en former une haye, qui quelques soins qu'on se puisse donner, ne vaut jamais celle d'aubespin.

Autre maniere de faire des hayes vives de Houx.

Dans les païs où le houx est commun, on peut s'en servir fort commodément pour en faire des hayes vives; ce plant a toutes les qualitez requises à cet usage: ses feuilles piquantes le rendent assez de deffense, contre tout ce qui voudroit malgré luy se faire une entrée à ce qu'il enceint; & sa durée est assez longue pour qu'on l'employe à cet effet: & de plus, y a-t-il rien de plus agréable à la vûë qu'une haye de houx bien plantée, & bien entretenüe?

Le houx de sa nature aime l'air frais, & la terre légere; il vient mieux de plant en racine, que de semence; & pour peu de labours qu'on luy donne, il est toûjours content, & souffre aisément qu'on le tonde avec les cizeaux à Jardinier.

CHAPITRE XIV.

Des Arbres Aquatiques.

LES arbres qu'on appelle aquatiques, sont ceux qui de leur nature aiment l'eau, & sans laquelle ils ne croissent que trés-foiblement: tels sont les saules, les aulnes, autrement dit vernes, les bouleaux, les peupliers, les trembles, & les oziers; tous ces bois ont leur usage particulier, & servent à chauffer, hormis ces derniers.

Du Saule.

On veut qu'il y ait des saules de differentes façons, les uns ayant les feuilles de couleur blanche, & les autres rouges & tannées.

Le lieu le plus propre à planter les saules, est toûjours dans les prairies, & sur le bord des ruisseaux, à cause que leurs racines ne sont point sujetes à les endommager, & que leur ombrage ne leur est pas contraire. Il

Il y en a, tant ils trouvent ce bois être d'un grand profit, qui en font des saulsayes toutes entieres.

Comme il faut planter les Saules.

Avant que de mettre les saules en terre, il en faut d'abord choisir le plant, & sçavoir que ce n'est point de racine qu'ils s'édifient, mais de branches.

Si l'on veut jouir du plaisir d'avoir de belles saulsayes, il faut que les branches ou pieux dont on veut se servir, soient droites, d'une ecorce bien unie, grosses comme le poignet, & longues de huit à neuf pieds.

Ce choix aussi fait, on prend un pieu de trois pieds de long qu'on éguise par le bas, & avec lequel en frapant rudement dessus on fait des trous de deux pieds de profondeur, dans lesquels on met ces branches par le gros bout, qu'il faut auparavant éguiser d'un coté seulement; & crainte que ces plans ne s'éventent, on remplit ces trous d'une terre déliée qu'on presse un peu avec le pied, ce qui ne contribüe pas peu à leur faire prendre bientôt racine.

Lorsque tels arbres sont plantez en lieux qui leur conviennent, ils ne manquent point de bien croitre; mais pour leur aider encore à le faire plus aisément, on doit des la premiere année leur couper le bois qui a crû à leurs tiges; pour deux raisons: la premiere, pour faire que la seve qui de sa nature monte toûjours, ne soit point la meilleure partie occupée à nourrir ce bois nouveau, en négligeant d'agir dans ses racines; ce qui est cause bien souvent que ces plans se dessechent par le bas, & meurent en peu de tems.

Et la seconde raison, est que leurs racines ne les tenant encore attachées à la terre que trés-foiblement, il seroit dangereux que ces branches qu'on laisseroit, ne donnassent assez de prise aux vents, qui venant à les ébranler, ne leur pourroient causer qu'un notable préjudice.

Autre maniere de planter les Saules.

Je viens de dire présentement, que les saules se plantoient en trous faits avec un pieu, sur lequel on frape rudement; mais si la situation du lieu où l'on demeure, se trouvoit dans un terroir rempli de pierre, & qu'on ne pût avec ce pieu creuser des trous, est-ce qu'à cause de cela il faudroit être privé d'avoir des saules sur le bord des ruisseaux? non, mais voicy comme pour lors on doit se comporter à les planter.

On fait un petit rayon d'un pied & demy de largeur, & de deux de profondeur; & pour lors, sans rien rogner des pieux destinez à planter (appellez plançons en des pais, & en d'autres plantats) on les place à distances égales dans le fond de ce rayon, qu'on remplit apres de bonne terre, la foulant un peu avec les pieds, pour la raison que j'ay dite cy dessus, ensuite dequoy ces plantats, ou plançons, ne manquent point de jetter beaucoup de racines, & de donner beaucoup de bois dans leur tems.

Du tems de planter les Saules.

Le saule est d'une nature fort susceptible de froid lorsqu'il est nouvellement coupé, & la playe qu'on y a faite étant pour lors sujete à gerser, ce seroit mutilement qu'on le planteroit, si on le faisoit devant l'Hyver.

Le vray tems aussi de dresser des saulsayes, crainte qu'elles ne tombent dans cet inconvénient, est la fin du mois de Février, ou au commencement de Mars; & les gelées pour lors étant passées, on pourra esperer quelque bonne issüe de son travail.

Des distances qu'on doit donner aux Saules en les plantant.

Le plus, ou le moins de bonté dont est la nature de la terre où les saules sont plantez, décide ordinairement de la distance qu'on doit leur donner.

Dans un fond gras, il ne faut pas craindre de le charger de ces sortes de plans, & quatre pieds de distance suffiront; au lieu qu'il leur en faut donner six pieds dans un terroir maigre : car moins vaut une terre, moins souffre-t-elle qu'on y mette de saules.

Des dangers à éviter.

Si j'ay déja dit que l'approche des Bestiaux étoit fort préjudiciable à de certains plans, je suis bien aise d'avertir icy que c'est entierement exposer les saules à les faire perir, que de les laisser en bute a la gueule & aux saillies de ces animaux.

Un saule nouvellement planté, & brouté d'un bœuf ou d'une vache, vaut autant dire un saule perdu; car il se desseche aussi-tôt, comme lorsqu'il a été ébranlé, ses racines encore tendres étant forcées de se rompre par cette funeste secousse.

De la nécessité d'émonder les Saules quand ils sont encore jeunes.

Comme un saule n'est beau qu'autant que sa tête est bien formée & bien chargée de bois, il faut dans son commencement luy aider à venir à cette perfection. Le plançon nouvellement coupé de l'arbre, & destiné pour être planté, est rempli d'espace en espace de certains petits nœuds qui sont comme autant d'origines de branches à venir : c'est ce qui fait que lorsqu'il est en terre, & que la seve commence d'agir, on voit sur-tout pendant les deux premieres années, paroitre à chaque nœud de petites productions de la nature, qui deviendroient branches si l'on ne prenoit le soin avec la main de les abatre du bas en haut, jusqu'à l'endroit où l'on juge à propos que la tête du saule se doit former. De cet inconvénient il arriveroit que toutes ces petites branches consumant la substance dont celles de la tête devroient se nourrir pour devenir belles; cette tête ne seroit chargée que d'un bois mal nourri, & propre dans la suite à ne servir à rien autre chose qu'à brûler.

Qu'il n'est pas moins nécessaire d'ôter le superflu des branches qui croissent sur la tête des Saules.

Toutes branches ne croîtroient qu'imparfaitement sur la tête des saules, si l'on n'avoit soin d'en ôter le superflu.

Les saules nouvellement étêtez, ont coûtume l'année suivante de jetter une grande confusion de branches, qui sans doute leur seroient plus nuisibles que profitables si on les y laissoit.

Le mois de Mars de l'année suivante que ces petites branches ont poussé, on doit en jettant les yeux sur ces saules, juger d'entre ces branches lesquelles il est à propos de conserver, afin de decharger leurs têtes de celles qu'un juste discernement en cela vous dit être superfluës.

Cela se fait avec la serpe, en les coupant tout prés du vieux bois, & prenant garde d'offenser les branches qu'on veut laisser, & qui en sont toutes voisines.

Du tems d'étêter les Saules.

Lorsqu'on n'a point négligé la véritable méthode de gouverner les saules, on peut en retirer du profit tous les quatre ans: & comme j'ay dit, que si on les inci-

toit

cisoit devant l'Hyver, leurs playes ne se recouvriroient que trés-difficilement; j'avertis pour cette raison de ne les point étêter que sur la fin de Février, ou au commencement du mois de Mars, & toûjours par un beau tems; & agissant de cette sorte, on aura long-tems de la satisfaction de ces arbres.

Des aulnes, autrement dit Vernes.

Il n'y a point d'arbre qui aime plus avoir le pied dans l'eau, que l'Aulne, autrement dit le Verne; car telle est sa nature, que si la plûpart de ses racines ne baignent dedans, il a peine à croître comme il faut: ainsi on peut inférer de là, que la terre la plus humide est toûjours la meilleure pour les placer.

Ce bois devient extrémement haut, a sa feuille comme le Coudrier, & comme luy jette de souche; & les Aulnayes ou Vernayes se dressent ordinairement dans des fonds dont on ne sçait que faire, à cause de la trop grande humidité qui y régne, & qu'on appelle à cause de cela des Marécages.

Comme on doit planter les Aulnes, & de leur Plant.

Ayant choisi le Plant propre à planter les Aulnes, on y fait des alignemens de deux pieds l'un de l'autre, & le long desquels on creuse des rigoles de la profondeur d'un pied seulement, où l'on pose le Plant à un pied & demy de distance, & qu'on recouvre aussi-tôt en dos-d'ane; observant de luy couper l'extrémité à deux doigts de terre, pour l'obliger à jetter plusieurs tiges.

Cette sorte de bois s'éleve de racines, & son Plant se tire des rejettons enracinez que ce bois produit en tronc, & qu'on éclate adroitement.

Des soins qu'on doit prendre aprés l'Aulnaye.

Si-tôt que cette sorte de Plant est mise en terre, il n'y a point d'autres soins à luy donner que de le garantir des inconvéniens où il peut tomber, & dont le plus grand & le plus dangereux, est d'être brouté par les Bestiaux: & le souverain remède pour le prévenir est, même avant que de planter l'Aulnaye, de l'enceindre de bons fossez, qui dans ces endroits marécageux ne manqueront pas de s'emplir d'eau, & de devenir par là un obstacle pour empêcher qu'aucun animal y entre.

On ne fait rien aprés cela à cette espece de bois depuis qu'il est planté, jusqu'à ce qu'on le coupe, & il demeure en cet état pendant neuf à dix ans, qu'étant devenu gros comme la jambe, on le coupe pour l'employer ou à brûler, ou à d'autres usages qui luy sont propres.

Mais ce bois coupé nous prépare un nouveau travail pour l'année suivante, qu'ayant poussé quantité de rejettons sur ses souches qui se sont grossies, il demande de nous que nous l'en déchargions de ce que nous pouvons juger à propos luy être nuisible; on entend assez ce que cela veut dire, & il ne reste donc plus en cela que de sçavoir user de sa prudence.

Des Peupliers.

Si l'on veut avoir le plaisir de voir un arbre se former en peu de tems une haute & grosse tige, on n'a qu'à planter des Peupliers; c'est une espece de bois blanc, & quoy qu'arbre aquatique, qui n'aime pas cependant l'eau tant que celuy d'Aulne: il est facile à élever par-tout, pourvû que l'endroit où on le plante soit d'une nature fort humide; car autrement il n'y croîtroit qu'imparfaitement.

Il se plaît sur le bord des Rivieres; le long des Etangs, & dans l'endroit des Ma-

Marais le plus élevé; & ſi l'on faiſoit bien on ne planteroit jamais de Peupliers tout prés des Prairies, à cauſe que la racine de ces arbres en abſorbe toute la meilleure ſubſtance, & que leur ombrage ne permet à l'herbe d'y venir que languiſſamment, & en petite quantité. Ce que je dis là eſt fondé ſur une trop longue experience pour en douter.

Ou bien, ſi l'on ne ſe met gueres en peine du tort que les racines de Peuplier peuvent faire aux Prairies, & qu'on ne veuille ſeulement qu'éviter ce dernier inconvénient, il n'y a ſur le bord des Prez qu'on ſouhaitera garnir de ce bois, qu'à le planter du côté du Couchant, & par ce moyen le Peuplier n'apportera aucun ombrage à l'herbe qui naîtra proche de luy.

Et pour mieux faire encore, en telle ſorte que ny les racines ny l'ombre de ces arbres n'endommagent un Pré, faites un bon foſſé tout du long, & plantez vos Peupliers du côté que je viens de dire; & vous ſerez ſeur d'avoir pour lors, & foin & bois.

Heureux ſont ceux à qui les ruiſſeaux ayant leur pente naturelle de ce même côté, épargnent la peine & la dépenſe de creuſer des foſſez; ceux-là, dis-je, ainſi que ſur le bord des Rivieres ou des Etangs, peuvent planter des Peupliers à coup ſûr, & dans l'eſperance d'en tirer en peu de tems du profit, ſans que les Prairies qui en ſont voiſines s'en trouvent nullement endommagées, à cauſe de ce ruiſſeau qui les ſeparera l'un de l'autre.

De la maniere de planter les Peupliers.

Ces arbres ſe plantent de boutures, & le plant n'en eſt pas rare; on n'a au faite des Peupliers qu'à choiſir les petites branches les plus unies, & hautes de trois à quatre pieds, les égüiſer par le bas, & les ficher en terre; pour peu de bon fonds aprés cela qu'elles trouvent, elles viennent fort bien, pourvû qu'on ne leur coupe point la tige: telle ſorte d'arbre rend beaucoup de profit en peu de tems, & ſe débite comme je l'enſeigneray au chapitre du commerce des bois.

Du Bouleau.

Le Bouleau eſt une eſpéce de bois qui a l'écorce blanche, & ſe plaît auſſi beaucoup dans un fonds rempli d'humidité, & ne differe du Peuplier que par rapport à l'eſpece: car quant à la nature, c'eſt toute la même choſe, ſinon qu'il ne croît pas ſi haut, ny ſi gros, & vient bien auſſi dans les Forêts ſituées ſur des côteaux, où l'on en voit en abondance.

Je crois que ſon ombre & ſes racines ne nuiſent pas moins aux Prairies que celle des Peupliers: c'eſt pourquoy je conſeille en plantant du Bouleau, d'obſerver ce que j'ay dit qu'il falloit faire à leur égard.

Cet arbre autrefois étoit apparemment en recommandation parmy les Romains, puiſque les Conſuls ſe ſervoient de ſes rejettons pour en faire leurs faiſceaux, qui etoient la marque de leur grandeur, & qu'ils faiſoient porter devant eux dans toutes les cérémonies qui ſe pratiquoient parmy eux. Pline eſt l'auteur de ce que je raporte, on peut y ajoûter foy.

Pour le tems de planter le Bouleau, c'eſt celuy qu'on choiſit pour le Saule; & quant à la maniere, ce que j'ay dit du Peuplier ſervira d'inſtruction là-deſſus.

Des Trembles.

Ceux qui ont impoſé le nom aux choſes, l'ont ſouvent fait par rapport à leur nature; nous trouvons l'exemple de ce que je dis là, dans le bois de Tremble, qui

de Tremble, qui ſemble n'avoir été ainſi appellé qu'à cauſe du mouvement continuel où eſt ſa feuille, dont la queüe eſt fort longue, & du tremblement où ſon bois paroît toûjours être, à cauſe je crois qu'il s'éleve trop haut, & trop en pointe dans l'air.

Crainte d'amuſer icy le Lecteur en redites inutiles, je ne diray rien de la culture de ces arbres, puiſque quiconque ſçaura gouverner les Peupliers, & les Bouleaux, ne pourra manquer à conduire les Trembles à un heureuſe fin; & avant de finir cet article, un Pere de famille beaucoup intentionné pour ſon profit, veut bien que je l'invite à donner tous ſes ſoins pour faire en ſorte que ſa maiſon ne ſoit point ſans être garnie de toutes ces eſpeces d'arbres, comme étant ceux qui en compoſent une bonne partie des revenus.

Des Oziers.

L'expérience nous fait connoître tous les jours, que pour avoir des Oziers qui ſoient beaux, & qui viennent en peu de tems, il eſt plus ſur de les mettre en terre humide que dans une légere, non toutefois ſi humide que ces Plans baignent dedans, car ils n'y feroient pour lors choſe qui vaille.

On compte de trois ſortes d'Oziers : le premier, qu'on appelle franc, qui eſt d'une couleur rouge, & le meilleur de tous; il craint les gelées de Mars lorſqu'il commence à pouſſer, & eſt ennemi de l'eau trop froide. Le ſecond, eſt le blanc, appellé filandre, dans l'Auxerrois; il croît aſſez bien par-tout, étant d'une nature moins délicate, & montant bien plus haut que le franc. Et le troiſiéme, eſt l'Ozier vert, qui n'eſt pas meilleur que le blanc, étant comme luy ſujet à ſe caſſer quand on l'employe.

Leur uſage.

Ainſi que les autres Plans, les Oziers, qu'on peut appeller arbuſtes aquatiques, ont leur uſage particulier; les Vignerons s'en ſervent pour attacher les vignes, & les Jardiniers pour palliſſader les arbres & pour faire des berceaux : ils ſont utiles aux Tonneliers pour lier leurs cercles, & a beaucoup d'autres gens qui ne peuvent s'en paſſer pour réuſſir dans les ouvrages qui regardent leur métier.

Quand on veut planter des Oziers, qu'on ſe donne de garde de les mettre à l'ombre, car s'ils y croiſſent, ce n'eſt qu'avec langueur, & qu'en jettant des Oziers fort minces, & peu hauts.

Méthode pour planter les Oziers.

Avant de planter les Oziers, il faut avoir ſoin de leur tenir une terre bien préparée, c'eſt à dire labourée uniment, & ſans motte; il ſe plante de fiches, & ces fiches ſe prennent des plus gros Oziers qui naiſſent dans l'Ozeraye (ou Saucis vulgairement appellé aux environs d'Auxerre) & on les coupe de la longueur d'un pied & demy.

Sur ce gueret dont je viens de parler, & aprêté comme il faut, on trace des lignes avec un cordeau, de deux pieds & demy diſtantes l'une de l'autre; & ſur ces lignes, aprés qu'on a éguiſé ces fiches par le gros bout, & que par ce même bout on les a laiſſé tremper dans l'eau pendant quatre jours, on les pique un pied dans terre, obſervant de les éloigner l'une de l'autre d'un pied & demy ſeulement; & le tems de les planter eſt ou au mois de Novembre, ou à la fin de Février.

De la culture des Oziers.

Il eſt des terres ou les Oziers ont plus beſoin d'être cultivés que dans d'autres; dans celles qui ſont les moins bonnes, on les laboure pour l'ordinaire deux fois l'année; ſçavoir, premiérement, vers la fin de Novembre, & peu de tems aprés qu'ils ſont cueillis: & ſecondement, environ le quinziéme de May.

Dans les fonds qui ſont remplis de beaucoup de ſubſtance, on ne leur donne qu'un labour au mois de May, ſeulement pour y détruire le plus qu'on peut de méchantes herbes; & j'ay vu même des Ozerayes ou Saucis, auſquels on n'ozoit pas toucher de plus de trois ans en trois ans, à cauſe que les Oziers y venoient trop hauts, & trop gros; ce qui n'eſt pas ce qu'on cherche dans ces Plans, n'étant plus propres pour lors qu'à vendre aux Vanniers, ou qu'à faire du feu: au lieu que croiſſant d'une groſſeur médiocre, ils ſervent à tous les uſages dont je viens de parler cy-deſſus, & rapportent ainſi plus d'argent à leur maître.

Les Oziers, comme les autres Plans, ſe détruiſent par la longueur du tems, & la terre où ils ſont en deviendroit bien-tôt dégarnie, ſi l'on n'y apportoit du remede; & le meilleur dont on puiſſe ſe ſervir pour cet effet, eſt de les provigner.

REMARQUE.

Il eſt de la prudence de celuy qui cultive l'Ozeraye, ou du Pere de famille même, aprés qu'il l'a viſitée, de juger s'il eſt à propos de provigner les Oziers, pour garnir les places vuides, à cauſe des vieilles ſouches qui y ont péri. Cet examen ainſi fait, & les connoiſſances que nous avons en cela nous conſeillant de n'y point perdre de tems, on fera choix pour lors des Oziers qui ſeront les plus prochains de ces endroits à remplir, qu'on laiſſera ſur le pied ſans les couper.

Ces Oziers qu'on voudra employer aux provins, ſeront toûjours ceux qu'on remarquera les plus gros & les plus unis; & au cas qu'à ces Oziers il s'y en trouvât d'autres attachez, on ſeroit ſoigneux de les éplucher avant de les mettre dans terre.

De la maniere de provigner les Oziers.

Dans le lieu où vous jugerez à propos de coucher cet Ozier, pour le rendre garny, faites une foſſe de la longueur d'un pied & demy, & d'autant de profondeur; prenez cet Ozier & le pliez lentement, couchez-le dans cette foſſe, mettez le pied deſſus, & le recouvrez de terre; ôtez vôtre pied pour en fouler la terre qui eſt deſſus, afin que ce qui eſt en terre ne s'évente point; puis prenez vôtre ſerpe, & en coupez, non pas le bout qui tient à la ſouche, & qui depuis ſon origine doit faire un dos de chat juſqu'à une extrémité de la foſſe, mais celuy qui de l'autre ſort hors de terre, & rognez-le à un demy-pied environ de terre: aprés cela, vous pourrez vous vanter, pourvu que vous ayez obſervé tout ce que je viens de dire, que vous ſçavez l'art de provigner des Oziers, qui comme toute autre choſe ne paroît qu'une bagatelle à ceux qui le ſçavent, & difficile à ceux qui l'ignorent.

Du tems de couper les Oziers.

Plus les Oziers ſont murs, mieux ils en valent; & il faut toûjours, s'il ſe peut, attendre pour les cueillir que leurs feuilles ſoient tombées, ce qui arrive pour l'ordinaire dans le mois de Novembre.

On obſervera, prétendent bien des gens, de ne les cueillir jamais qu'au décours de la Lune, afin d'en tenir plus long-tems attachées les choſes pour le ſoutien deſquel-

quelles on les aura employez; mais cette obſervation eſt une erreur toute pure, la Lune ne contribuant ny en bien ny en mal à l'uſage qu'on en doit faire.

Qu'on ſe garde bien de faire comme il y en a, qui ſemblent ne les avoir jamais aſſez-tôt chez eux, & qui pour cela les cueillent plus de quinze jours ou trois ſemaines plûtôt qu'il ne faut, encore tout chargez de leurs feuilles, & non parvenus à leur parfaite maturité.

Il ne faut pas auſſi s'étonner ſi avant que le Printems ſoit venu, leurs Oziers ſont tout noirs, & une partie ridez.

AVERTISSEMENT.

Il n'y a rien que les Beſtiaux aiment mieux que les Oziers, ſur-tout lorſqu'il y a un mois qu'ils ont commencé à bourgeonner: toute la tige en eſt tendre, & d'abord que ces animaux s'y peuvent introduire, c'eſt autant de perdus que ceux qu'ils broutent, car ils les emportent ou tous entiers, ou les laiſſent à moitié ſur le tronc, s'ils les mangent tous, il n'en faut plus parler; s'ils ne les endommagent qu'à moitié, jamais les Oziers mordus de la ſorte ne font une bonne fin, la dent des Beſtiaux leur eſt comme un poiſon qui les arrête tout à coup; ou s'ils pouſſent, ce n'eſt qu'en petits Oziers qu'ils jettent autour d'eux, & qui ne ſont bons la plûpart qu'à rebuter. Ainſi par la peinture que je fais des dégats que les Beſtiaux font dans les Oziers, il eſt aiſé de juger que je veux avertir par là qu'il eſt pour leur utilité abſolument néceſſaire de les en garantir.

Du tems d'élire les Oziers.

Elire les Oziers, c'eſt en ſéparer ceux dont on veut ſe ſervir, d'avec les autres qui ne ſont propres qu'à jetter.

La coutume eſt de les choiſir de trois differents ordres; les Oziers du plus petit ordre ne doivent pas avoir plus de deux pieds, & moins qu'un & demy: ce ſont ceux-la dont on ſe ſert pour paliſſader les arbres, ou bien pour attacher les vignes aux échalas; ils ſont les plus menus de corps, & les plus eſtimez à cauſe de cela pour tel uſage.

Ceux du ſecond ordre, ont trois pieds & demy de haut, & ne ſont priſez qu'autant qu'ils ſont déliez dans une telle hauteur; & c'eſt eux qu'on prend, comme j'ay dit, pour ſervir à attacher des cabinets, ou autres ouvrages de cette ſorte.

Et pour ceux du premier ordre, qui ſont les plus grands & les plus gros, ce ſont ceux-là dont on ſe ſert pour faire des oziers propres à lier des cercles à tonneaux.

Il y a deux choſes à obſerver ſous ce mot de gros; car il y en a de gros, qui ſont ceux dont je parle, & qui ſont bons pour faire ce que je viens de dire: & d'autres gros, qui le ſont bien plus que les premiers, & qui ne valent rien à fendre, n'étant propres que pour les Vanniers qui les achetent, & pour faire du plant.

Ces trois eſpeces d'Oziers étant ſéparées & épluchées, on les lie par poignées, crainte qu'elles ne ſe mêlent; & cet exercice ſe prend, lors que la neige empêche les Valets de pouvoir travailler ailleurs; ou bien, il leur ſert de travail les aprés-ſoupez pendant l'Hyver.

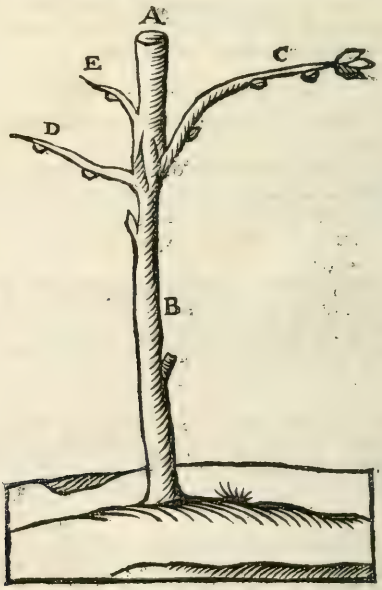
De la maniere de fendre les gros Oziers.

Prenez un gros Ozier de vôtre main gauche, une ſerpette de la droite pour le fendre, en deſcendant en bas juſqu'à la moëlle, à quatre doigts de l'extremité du plus petit bout; mettez entre vos dents la moitié de cet Ozier fendu, du côté

qu'on le peut moins tenir avec les doigts, & tenez l'autre de vôtre main droite; écartez doucement ces deux parties l'une de l'autre; en les écartant, elles se fendront jusqu'à un demy-pied, qu'il faut s'arrêter là, pour faire une seconde incision pour diviser cet Ozier en trois parties.

Inciſez donc pour-lors vôtre Ozier de telle sorte, que vous jugiez que ces trois parties s'en pourront fendre également; mettez encore, comme cy-devant, la plus petite dans vôtre bouche, écartez avec les deux mains les deux autres, jusqu'à un demy-pied encore; puis servez-vous d'un petit instrument qu'on apelle un Fendoir, prenez-le de la main droite, posez-le entre les trois extremitez de cet Ozier, qui retombent en guise de fleur de Lis; tenez l'Ozier de vôtre main gauche quatre bons doigts au-dessous d'où le Fendoir est posé, pousſez le doucement en descendant, tandis que vôtre main gauche fera le contraire, & jusqu'à ce que vôtre Fendoir l'ait atteinte; reprenez-vous tout comme auparavant, & continuant ainsi jusqu'à la fin, d'un Ozier vous en aurez trois.

A. Fendoir. B. Ozier. C. Extremité du plus petit bout. D. Autre extremité qu'on tient avec les doigts. E. Autre extremité derniere inciſée.



OBSERVATIONS.

Obſervez pendant tout l'Hyver, & jusqu'à ce que le hâle de Mars soit venu, de ne jamais tenir les Oziers à couvert; mais toûjours expoſez à la nége & à la pluye, n'aimant pas moins l'humidité quand on les a cueillis, que lors qu'ils sont encore sur pied.

Quand ils sont épluchez, il faut tenir en pareil air ceux qui sont propres aux Vi-

Vignerons & aux Tonneliers ; pour les gros, lors qu'ils ſont fendus on les porte au grénier, & c'eſt là qu'ils ſe conſervent juſqu'à ce qu'on les veuille employer.

On ne ſçauroit avoir trop grande quantité de cette ſorte de bois ; le débit en eſt ſur, & l'on n'en mene jamais au marché, qu'on ne ſoit en droit de compter toûjours de l'argent.

CHAPITRE XV.

Du Meurier.

LE Meurier eſt un arbre fort utile, & néceſſaire dans les Maiſons de campagne ; & merite bien que dans nôtre Oeconomie nous luy donnions un Chapitre particulier.

Il y en a de deux ſortes, le blanc & le noir ; mais le premier n'étant propre que pour nourrir les Vers-à-ſoye, je n'en diray rien, me contentant de renvoyer le Lecteur, s'il eſt curieux d'apprendre quelle eſt ſa nature, à un Livre intitulé le Theatre des Jardinages, contenant une inſtruction pour élever des Meuriers, par Claude Molet ; il ſe vend chez M. de Sercy mon Libraire. Ce petit Livre eſt bon, & je conſeille de l'acheter.

Pour le Meurier noir, c'eſt un arbre qu'on doit eſtimer, & qui eſt fort recommandable par ſon fruit qui eſt ſain, & agréable au goût : il dure long-tems, ſe mange de même, & eſt propre à faire du Sirop pour les maux de gorge.

Cet arbre entre tous les autres, s'eſt acquis le nom de ſage ; à cauſe qu'il ne pouſſe jamais que les froids ne ſoient entierement paſſez, & ſe plaît mieux dans les Cours, que dans les Jardins, aimant l'abry qui empêche ſon fruit de couler.

De la maniere d'élever les Meuriers.

Comme il eſt néceſſaire qu'une perſonne qui demeure à la campagne n'ignore rien de ce que peut faire ſon induſtrie, j'ay jugé à propos de traiter amplement des moyens d'en élever.

Il n'y a point de Jardinier habile en ſon art, qui ne tombe d'accord que pour avoir promtement des Meuriers, il eſt plus expédient de les faire venir de graine, que de s'amuſer d'en vouloir marcoter pour en élever, & d'en planter de bouture.

Comme il faut préparer la terre pour ſemer les Meuriers.

La terre qu'on deſtine pour ſemer les Meuriers, doit être une terre fraîche, de beaucoup de ſuc & bien ameublie, ſituée dans un Jardin, & expoſée au Soleil ; & au cas que la nature ne nous la fourniſſe pas telle, il faut avoir recours aux fumiers qui luy ſeront propres, comme à un veritable art qui doit la perfectionner.

Cette terre étant préparée comme on le ſouhaite, on la partagera en planches de quatre ou cinq pieds de largeur, & de longueur autant que le terrain contiendra d'étenduë.

Methode pour ſemer les Meuriers.

Faites des rayons dans leſdites planches, de la profondeur de deux doigts ou environ, & de la diſtance de huit pouces l'un de l'autre ; arroſez ces planches avec un arroſoir, & pendant trois ou quatre heures durant, laiſſez y imbiber cette eau.

Aprés cela, ſemez vôtre graine au fond de ces rayons, & ſouvenez-vous qu'elle doit être ſemée épaiſſe ; puis prenez un râteau pour les remplir ; uniſſez artiſte-

ment la terre, & faisant en sorte que cette graine en soit entierement couverte: assurez-vous que vous verrez bien-tôt naître de petits Meuriers.

OBSERVATIONS.

Mais avant que de jetter la graine de Meurier en terre, il faut observer deux choses; premiérement, pour qu'elle leve plutôt, on doit soigner de la faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures; & en second lieu, de la mêler par moitié avec du sable, ou de la terre toute en poussiere, afin de rendre cette graine plus facile à semer, & qu'elle se partage plus également dans les rayons.

Du tems auquel on doit semer la graine.

La nature de cette graine, tient de celle de l'arbre d'où elle sort; le froid luy est contraire, c'est ce qui fait que pour la semer, on attend jusqu'au mois d'Avril, & l'on peut continuer de le faire depuis ce tems-là, jusqu'au mois d'Aoust.

Des raisons pourquoy la graine de Meurier doit être plutôt semée en rayons, que sur des planches.

On demande pourquoy il faut plutôt semer la graine de Meurier en rayons, que sur des planches; & on répond, que c'est que les Meuriers venant à lever, la terre engendre une infinité de mauvaises herbes qu'on ne peut aisément détruire, sans qu'on endommage la plus grande partie de ces jeunes plants; mais que cette graine étant jettée en rayons tirez au cordeau, il est pour lors facile, lors qu'elle est hors de terre, de débarasser ce qu'elle a produit, de ce qui luy peut nuire: & l'on en apporte encore une autre raison, qui est, que ces rayons étant plus profonds que la surface de la terre, cette graine semée se garentit mieux par ce moyen, du hâle qui luy est contraire.

De la nécessité d'arroser la graine de Meurier.

Cette graine, comme j'ay dit, est d'une nature à ne vouloir germer que dans l'humidité; c'est ce qui fait, que trois ou quatre jours aprés qu'elle est semée, si le tems est sec, on prend soin de l'arroser.

Mais il arriveroit un inconvénient de cet arrosement, si l'on n'y prenoit garde; l'eau batroit la terre, & pourroit par ce moyen, dérangeant une bonne partie de la graine, la déraciner: c'est pourquoy on prévient ce mal, en prenant un arrosoir à petits trous, afin qu'en ne le tenant point trop élevé, on imite pour ainsi dire, la petite pluye qui tombe du Ciel, & qui n'est point capable de batre la terre.

Ces soins qu'on prend aprés cette graine pour la faire lever promtement, ne sont point vains; car on voit peu de tems apres, les meuriers commencer à sortir hors de terre.

Il n'est point de plant, en croissant nouvellement, qui ne soit accompagné de méchantes herbes qui les étoufferoient si l'on negligeoit de les sarcler.

Ces plants encore tout jeunes, veulent avoir le pied frais pour arriver à un parfait accroissement; c'est pour cette raison qu'il ne faut pas oublier de les arroser comme j'ay déja dit: & continuant cette maniere d'arrosement jusqu'à ce que, & autant de fois qu'on jugera à propos de le faire, ces petits Meuriers ne manqueront point de bien venir.

Voila pour la premiere année, tous les petits soins que ces jeunes plants exigent de nous jusques à l'Hyver, qu'on les laisse là sans leur rien faire.

De

De la Pepiniere de Meuriers, & de la méthode de les y élever.

De quelque plant que ce puiſſe être dont on veuille faire une pepiniere, il faut d'abord commencer à en choiſir la terre convenable à la nature des plans qu'on ſouhaite y mettre: car toutes ſortes de terroirs ne ſont pas propres à élever univerſellement toutes choſes; & tel plait à un arbre, qui eſt contraire à un autre.

La meilleure terre n'eſt jamais trop bonne pour élever des plants en pepinieres; c'eſt pourquoy je conſeille à ceux qui en veulent dreſſer, de s'attacher a cette maxime.

Mais ce n'eſt pas le tout que la terre; la maniere de la préparer ne contribuë pas moins à y faire venir les plans, que le choix qu'on en a fait: ainſi pour qu'on réuſſiſſe dans ſon entrepriſe, il ne faut donc point manquer de tenir ſa terre en cet état.

Aprés que la terre a été bien préparée, & qu'on en a pris autant qu'on a jugé pouvoir contenir les plans dont on veut faire pepiniere, dés l'année ſuivante on les arrache de leurs planches pour les y tranſplanter; mais on doit être ſoigneux avant que de les mettre en terre, de leur rogner le bout de la racine, & de ne leur laiſſer que trois ou quatre pouces de tige.

Comme il faut planter les Meuriers en pepinieres.

Tout ce que deſſus obſervé, on prend un cordeau qu'on tend d'un bout à l'autre du terrain, & le long duquel on trace des lignes eſpacées les unes des autres de deux pieds; & aprés que toutes ces traces ſont faites, on plante deſſus les Meuriers avec un Plantoir, éloignez de ſix pouces les uns des autres; cette diſtance ſuffit, pour leur faire prendre aſſez de nourriture, juſqu'à ce qu'on les veuille mettre en plant.

OBSERVATIONS.

La nature par qui agiſſent toutes choſes, ne ſe prodigue trop aux plants dans leur commencement, que pour les accabler dans la ſuite, ſi l'on n'y remédie. Les Meuriers l'année d'aprés qu'ils ont été plantez en pepinieres, pouſſent plus qu'il n'eſt néceſſaire, des petits rejettons, dont il faut pour lors les décharger, & ne leur laiſſer que le brin le plus fort; afin que l'arbre ſe forme mieux, & ſoit aprés d'une plus belle venuë.

Quand je dis qu'il faut faire cette operation l'annnée d'aprés qu'ils ont été plantez en pepiniere, c'eſt qu'on ne leur touche jamais la premiere année, mais toûjours la ſeconde; & que lors qu'on les veut émonder, on doit toûjours attendre le mois de Février.

On ne ſe contentera pas de les éplucher pour cette fois ſeulement, mais tous les ans; & juſqu'à ce qu'on les mette en place pour toûjours, on prendra ces mêmes ſoins dans le mois de Mars ou celuy d'Avril, qui eſt le tems de les planter.

De la maniere de planter les Meuriers au ſortir de la Pepiniere.

On juge, qu'il eſt tems d'arracher les Meuriers de la pepiniere pour être plantez ailleurs, lors qu'il ſont parvenus à une groſſeur raiſonnable, & à la hauteur de cinq à ſix pieds: & comme avant de les planter il eſt neceſſaire de faire des trous, j'avertis qu'il faut qu'ils ſoient ſpacieux; c'eſt-à-dire, qu'il eſt beſoin qu'ils ayent quatre pieds de largeur, & trois de profondeur.

Avant que de mettre ces arbres dans ces trous, on en doit auparavant tailler les racines, & couper l'extrémité d'en-haut.

Aprés

Aprés cela, mettez les dans ces trous, au fond desquels vous aurez auſſi auparavant jetté un pied & demy de terre meuble, & ſur laquelle vous les placerez; puis achevez de remplir ces trous de la même terre, ayant pris ſoin d'en bien garnir les racines, en telle ſorte qu'il n'y ait point d'air entre deux, ce qui ſeroit dangereux de leur engendrer une gangrene qui les feroit mourir; & pour cela qu'on ne ſoit point pareſſeux d'y mettre la main.

De l'eſpace que les Meuriers doivent avoir entr'eux.

La bonne ou la mauvaiſe terre décide de ce point: ſi le fonds qu'on deſtine pour planter les Meuriers eſt beaucoup rempli de ſubſtance, il faudra les eſpacer de trois ou quatre toiſes l'un de l'autre; d'autant que le genie de cet arbre eſt de pouſſer beaucoup de bois: & au contraire, ſi c'eſt dans une terre ſeche & aride qu'on ait deſſein de les mettre, on ne leur donnera de diſtance l'un de l'autre que deux toiſes, ou quinze pieds tout au plus.

Des ſoins qu'il faut apporter aux Meuriers pour les faire croître promtement.

Pour faire que les Meuriers croiſſent promtement, il ne faut point manquer, la premiere année qu'ils ſont plantez, de les arroſer de tems en tems.

Les labours, comme aux autres Plantes, leur ſont d'un grand ſecours; c'eſt ce qui fait qu'il ne faut point être pareſſeux de leur en faire donner trois tous les ans.

Et qui voudra les fumer de trois ans en trois ans, n'en aura que plutôt du fruit, & trés-grande abondance dans la ſuite.

Des differens moyens d'élever des Meuriers autrement que de ſemences.

Tout homme curieux n'eſt jamais content de n'apprendre qu'une partie des choſes, car ſon eſprit eſt d'une nature à vouloir que le tout tombe ſous ſa connoiſſance. Il eſt vray que j'ay dit que le plus court moyen d'avoir des Meuriers étoit de les ſemer; mais comme on en peut encore faire venir de bouture ou de marcote, je ſuis bien aiſe d'enſeigner la maniere d'y réuſſir; s'en ſervira aprés qui voudra.

De la Bouture.

Les Meuriers s'élevent de Bouture, & voicy comment.

Je ſuppoſe d'abord une terre bien préparée, & ſituée dans un lieu un peu ombragé, à cauſe que cet arbre aimant naturellement le frais, en reprend bien plutôt racine.

Cela fait, il n'eſt plus queſtion que d'avoir des Boutures qui ne trompent point nôtre attente; & pour cela jettant les yeux ſur un Meurier, on en choiſit les branches les plus unies & les plus droites de la longueur d'un pied & demy, & qui ayent un peu de bois de deux ans, reprenant mieux que celles qui n'ont que du nouveau bois, qui ſont ſujetes à ſe pourrir.

Du tems auquel on doit planter les Boutures.

Le tems de planter les Boutures de Meurier, eſt environ la my-Octobre, ou pour le mieux à la fin de l'Hyver; car lorſqu'on les plante en Automne, il eſt dan-

dangereux que la gelée ne les endommage, & ne rende par conſéquent la peine de celuy qui les auroit plantées, inutile.

De la maniere de les planter.

La vie des Plantes dépend en quelque façon de la maniere de les ſçavoir planter, & la nature qui a ſes ſecrets particuliers pour cela, apres nous les avoir découverts, veut que de point en point nous les mettions en pratique, autrement elle nous refuſe ce que nous demandons d'elle en pareille occaſion.

Ainſi la maniere de planter ces Boutures, eſt de faire de petites rigoles de la profondeur environ d'un pied, & de la largeur d'un fer de bêche, pour les mettre dedans un peu courbées, obſervant dans le fond de ces rigoles, de mettre de la terre la plus fine, afin de leur faire plûtôt prendre chevelure.

Qu'on n'oublie pas, comme j'ay déja dit, de les placer à l'ombre; c'eſt un endroit qui leur eſt extrémement néceſſaire pour les empêcher de périr.

Il eſt auſſi très-important pour faire qu'elles réuſſiſſent, qu'on leur faſſe une petite entaille vers l'extremité, & en l'endroit le plus courbé; puis étant poſées de cette ſorte, on les recouvre de terre qu'on preſſe un peu, afin que cette terre joignant le bois de la Bouture qu'elle renferme, l'oblige à faire plûtôt racine.

Il y en a apres que ces Boutures ſont plantées, qui les arroſent incontinent, pour faire que cette terre les joigne mieux. J'approuve aſſez cette méthode, & je conſeille de s'en ſervir, même en Eté, lorſqu'on jugera à propos que la trop grande ſéchereſſe pourra nuire à ce Plant.

On peut de telles boutures faire des Pepinieres de Meuriers: mais il n'eſt pas ſur qu'elles reprennent toutes; & de dire que cette maniere d'en élever fût la meilleure, non; mais comme il eſt bon de tout ſçavoir, j'ay bien voulu en inſerer icy la méthode, avec celle encore d'en avoir de marcote, qui n'eſt pas plus prompte.

De la méthode d'élever des Meuriers de marcote.

Marcoter quelque arbre que ce puiſſe être, eſt prendre une branche qui y tient' la coucher environ quatre doigts en terre, puis en recouvrir la partie qui y doit prendre racine, pour aprés de cette branche en faire un arbre.

Peu de gens qui pratiquent le Jardinage, ignorent la maniere de s'en acquiter, quoy qu'il y ait pluſieurs manieres de le faire.

Lorſque je dis de marcoter les Meuriers, j'entens que ce ſoit les branches qui jettent du pied; car pour faire cette opération, on n'ira pas prendre celles qui ſont au-deſſus de la tige.

Des Marcotes par le moyen des manequins.

La premiere & la meilleure maniere de marcoter toutes ſortes d'arbres, eſt de ſe ſervir de manequins; on y réuſſit en paſſant une branche de Meurier à travers, & puis en rempliſſant de bonne terre ces manequins qu'on attache au gros de l'arbre, afin que l'agitation du vent n'empêche point la branche qui paſſe dedans de prendre racines.

Les Meuriers en cet état ont beſoin d'eau de tems en tems; c'eſt ce qui eſt cauſe qu'au défaut des pluyes, il faut les arroſer autant qu'on le jugera à propos.

Du tems de marcoter les Meuriers.

Le tems de marcoter tout arbre, eſt toûjours avant qu'il commence de bour-

geonner ; c'eſt à dire au mois de Mars, que les grands froids ſont auſſi paſſez.

REMARQUE.

On remarquera, quand on marcote le Meurier, qu'il ne faut jamais couper l'extrémité de la branche marcotée ; car cette opération faite mal-à-propos l'empêcheroit de faire une belle tige.

Du tems de ſéparer la Marcote de l'arbre.

Il y a des arbres qui prennent bien plûtôt racine que d'autres, & les Meuriers ſont de la nature de ceux à qui cela arrive fort tard, & quelquefois trés-difficilement : mais vaille que vaille, & ſi la choſe a à réuſſir, on s'en apperçoit au mois d'Octobre, qui eſt le tems de les ſeparer de la mere branche, & auquel ils doivent avoir acquis toute la force néceſſaire pour être replantez & mis en place, autrement il n'y a rien à en eſperer.

Des Manequins.

Je viens de dire que la meilleure méthode de marcoter les Meuriers, étoit de ſe ſervir de Manequins ; il eſt vray auſſi, parce que venant à planter ces jeunes Meuriers, on n'a pas beſoin de les en ſortir, puis qu'ils ſe pourriront aſſez en terre ; & par là on ne perdra point de tems, & l'on ne ſe mettra point en danger de rien riſquer.

Autre maniere de marcoter les Meuriers.

Prenez en-bas une branche de Meurier, couchez la dans une petite foſſe environ un demy-pied de profondeur, & un de longueur, en telle ſorte que tout le reſte de l'extremité ſorte hors de terre ; recouvrez de terre ce qui eſt couché, foulez la un peu du pied, & aprés cela arroſez la, elle viendra.

Comme il faut greffer les Meuriers.

Cette maniere d'élever des Meuriers n'eſt pas pour s'en ſervir en Pépinieres comme on fait des Poiriers, car il naiſſent tous francs ; mais quelquefois auſſi d'une eſpece beaucoup moins bonne l'un que l'autre : & c'eſt pour lors ſeulement qu'on les greffe, en y mettant deſſus des greffes de Meures les meilleures & les plus groſſes qu'on puiſſe trouver ; cette operation n'étant pas moins avantageuſe à ces arbres qu'aux autres fruitiers, dont elle augmente conſidérablement le mérite des fruits.

La greffe qui luy convient le plus, eſt celle qu'on fait en écuſſon ; & le tems propre pour cela eſt au mois de May, dans lequel la ſéve étant montée dans les arbres ſans que les yeux ayent encore pouſſé, l'écorce ſe détache auſſi aiſément qu'il faut pour cette ſorte de greffe.

De toutes les manieres d'élever des Meuriers, hormis de ſemence, je n'en voudrois pas beaucoup aſſurer : il ſe peut qu'on y réuſſiſſe quelquefois ; mais les Meuriers elevez ainſi, ſont de ſi longue haleine, que je conſeille tout d'un coup d'en ſemer plûtôt que d'en greffer.

CHAPITRE XVI.

Des Chataigners, Maronniers francs, & Maronniers d'Inde.

DE tous les arbres dont nous venons de parler, on peut dire que celuy-cy n'eſt pas le moins eſtimé ; il eſt fort commun en France, & la plûpart de nos

Bois

Bois en sont plantez. Il sert en plusieurs manieres, pousse quantité de bois en peu de tems, sur tout lorsqu'il est en taillis : son fruit est de bon rapport, & se mange cuit.

On compte de deux especes de Chataigners, la grande & la petite ; la grande est le Maronnier, que nous avons de deux sortes, sçavoir le Maronnier d'Inde & le commun. Nous en expliquerons les differences en leur lieu ; & la petite espece est celle que nous appellons Chataigne simplement.

Son arbre n'est point difficile à faire venir, & aprés le Chêne on estime son bois le meilleur pour bâtir ; reste donc à présent de sçavoir comme on l'éleve.

Il faut d'abord sçavoir que le Chataigner vient mieux dans les terres seches & sablonneuses, que dans celles qui sont fortes & humides, où ils ont peine à reprendre.

On sera soigneux, avant que de les planter, de bien préparer la terre où on les voudra mettre en pépiniere, & de la tenir toute à uni.

Cela fait, & si l'on souhaite élever promtement des Chataigners, on aura soin d'amasser des Chataignes & de les accommoder dans des manequins, comme j'ay dit qu'il falloit faire dans le chapitre des hautes futayes : voyez l'article de la methode particuliere pour faire venir promtement des Chêneaux, page 275. & suivez-la de point en point, il n'y a rien à observer davantage, tant pour ce qui regarde la façon de les accommoder, que celle de les planter.

Le tems le plus propre de planter les Chataignes pour en faire des pepinieres, est toûjours le mois de Mars.

Les Chataignes ayant été mises dans des manequins, comme j'ay dit, pendant l'Hyver, & étant plantées doucement, crainte de rompre le germe qu'elles auront produit dans la cave d'où on les aura tirées, elles ne manqueront point de sortir bien-tôt hors de terre.

Comme il faut soigner les Chataigners en Pepinieres.

Les jeunes plans nouvellement sortis hors de terre, sont comme des enfans auxquelles on doit donner des soins tout particuliers, & convenables à leur âge : & comme j'ay dit que les labours étoient le soutien des Plantes, on ne negligera donc point d'en donner aux jeunes Chataigners, quatre ou cinq pendant la premiere année ; mais il faut que ce soit fort legerement, autrement on les amèneroit sur terre avec la pioche.

Les meilleures façons qu'on puisse donner aux Chataigners, consistent à les sarcler toutes les fois qu'on voit croître parmy eux les méchantes herbes ; & si on négligge ce travail, ces petits Plans encore tendres courent grand risque de périr, ou bien de ne croître que foiblement.

La seconde année, les Chataigners seront contents qu'on les laboure quatre fois, trois fois pour la troisiéme, & continuer ainsi jusqu'à ce qu'ils soient en état d'être replantez en place ; ce qu'on reconnoit lorsqu'ils ont atteint la hauteur de cinq à six pieds.

OBSERVATION.

Lorsqu'on arrache les Chataigners de la Pépiniere pour être mis en place, il faut observer de leur tailler adroitement les racines, en telle sorte qu'il n'y ait ny trop, ny trop peu de chevelu.

On leur laissera leur tête toute entiere sans la rogner, car cette opération leur est plus nuisible qu'avantageuse.

Le Chataigner ne souffre point qu'on l'émonde, si ce n'est lorsqu'il est encore

fort petit, afin de luy aider à monter ; mais si-tôt qu'il est parvenu à la grosseur d'un pouce, il ne luy faut plus rien ôter, la nature pour lors sçachant trop bien ce qu'elle a à faire.

Des differens desseins de planter les Chataigners.

Les Pépinieres sont les meres nourrices de tous les Plans qu'on y met, & qui en sortent plus ou moins beaux, à proportion du travail & des soins qu'on leurs a donnez. C'est dans cet endroit qu'ils s'élevent, pour ensuite être mis en place, & disposez en tels compartimens qu'on le jugera à propos.

On en tire les Chataigners ou pour être plantés en allées, ou pour être élevés en haute Futaye ou en Taillis.

Des allées de Chataigners.

Il me semble qu'il n'y a rien de plus agréable, ny qui apporte plus de profit dans une Maison de Campagne, que des Chataigners plantez en allées, bien dressées & bien entretenuës; l'œil s'y plaît, & le goût dans son tems trouve dequoy s'y satisfaire; mais à moins que dans cet ouvrage, comme dans tous les autres qui regardent le jardinage, on n'ait apporté toutes les précautions nécessaires, il est dangereux qu'on ne perde sa peine & la dépense qu'on y aura faite.

Si donc on veut dresser des allées de Chataigners, & qu'ils parviennent un jour à l'accroissement qu'on en espere, on doit s'appliquer d'abord à bien planter le cordeau; & aprés avoir fait des trous assez larges pour les y mettre, on observera à droite ligne qu'ils soient espacez de quatre toises l'un de l'autre.

Ces mesures étant bien gardées, on les recouvre de terre, puis on les laisse là jusqu'à ce qu'en les visitant on juge à propos de leur donner une façon ; trois fois l'année acquitteront le Jardinier ou le Laboureur des labours qui leur seront necessaires pour venir comme il faut.

Et crainte que le Bestial n'aille s'y froter, & ne vienne par telle secousse à les ébranler, on sera soigneux de les environner d'épines ; à moins que ces allées de Chataigners ne soient dans un Parc dont l'entrée est fermée à ces sortes d'animaux.

Qu'on se souvienne que j'ay dit, qu'il ne falloit point aux Chataigners couper l'extrémité d'en-haut, car cela empêcheroit ces arbres de monter comme ils devroient; au lieu qu'étant plantez comme le demande leur nature, ils croissent en peu de tems, & de leurs feuilles qui sont fort belles, & fort nettes, forment un ombrage qui nous invite à y venir prendre le frais.

Des Chataigners en haute Futaye.

On fait des hautes Futayes de Chataigners, ainsi que de Chênes; & si le bois du premier pour bâtir n'est pas tout-à-fait si estimé que celuy de ce second, il donne des fruits en récompense, qui le tout bien pesé ensemble, les rendent d'égal prix.

On sçait comme j'ay dit qu'il falloit planter les hautes Futayes de Chênes; on n'a qu'à y recourir, ne manquer en rien dans toutes les observations qu'il y a à faire, & les suivre pour en dresser de Chataigners, on y réussira.

Des Chataigners en taillis.

Mais ceux qu'on desire laisser en taillis, il les faut planter à un pied de distance,

ce, c'eſt à dire, ſur les rangs, ſuivant les traces qui auront été faites, comme celles des Chêneaux ; il faut que ces rangs ſoient de trois pieds de diſtance l'un de l'autre, afin de les pouvoir labourer entre-deux avec plus de facilité.

Des Maronniers d'Inde.

Des deux eſpeces de Marons, le plus rare, & le plus beau eſt le Maronnier d'Inde; il eſt le plus rare, parce qu'on ne s'attache pas tant à en élever, qu'on eſt ſoigneux d'en faire venir des autres : cependant il ne coûte pas plus de peine, & ne demande point d'autres terres : & quant au profit, ſi l'on en avoit des Pépinieres bien élevées, on ſentiroit de quelle utilité elles ſont, par le promt débit qu'on en feroit.

Il paſſe pour le plus beau, à cauſe de ſes feuilles qui ſont larges, & de ſes fleurs, qui comme des piramides ſe font voir ſur cet arbre.

Peut-on rien voir de plus charmant, que des allées de Maronniers d'Inde ? eſt-il un arbre qui ſe forme une tige comme celuy-là ? & ne peut-on pas dire avec raiſon, que le Maronnier d'Inde eſt celuy de tous les arbres, qui donne le plus beau couvert ?

Son fruit eſt plus ſujet à couler, que celuy du Maronnier commun; & cela ſe peut, à cauſe que participant en quelque choſe de la nature de ſa premiere origine, il luy manque en nos climats quelques-unes des influences qui contribuent néceſſairement à noüer ſon fruit.

Il eſt vray qu'il ne ſe mange point, à cauſe de ſa trop grande amertume ; & on l'appelle en des endroits Chataigne de Cheval à cauſe qu'on s'en ſert pour les guérir de la Pouſſe.

Sa culture eſt de même que celle des Chataigners, & ne demande point d'autres ſoins.

Du Maronnier commun.

Le Maronnier commun, dit Maronnier ordinaire de France, eſt fait comme le Chataigner, & pour ſon bois, & pour ſes feuilles ; mais ſon fruit eſt bien plus gros, & meilleur que la Chataigne ; il vient avec bien plus d'abondance en des Païs qu'en d'autres, & l'on ſçait principalement le débit qu'on en fait a Lyon.

Du tems de cueillir les Chataignes.

Il eſt des Païs, où la récolte des Chataignes eſt une eſpece de moiſſon, tant elles y abondent, & tant on en tire du profit ; auſſi ne s'endort-on pas à veiller au tems qu'elles peuvent être parvenuës à une parfaite maturité, pour les amaſſer incontinent ; & c'eſt ordinairement en Autonne qu'on les cueille.

Comme on connoit que les Chataignes ſont meures.

Cueillir tout fruit avant ſa maturité, c'eſt le deſſaiſonner, & le rendre propre à n'en faire choſe qui vaille ; car un fruit qui n'eſt point encore mûr, n'eſt ny bon à manger, ny propre à garder : ainſi, pour ne point tomber en cet inconvénient, avant que de cueillir les Chataignes, on attend qu'elles ſoient en état ; & on les reconnoit telles, lors qu'on voit que les bourſes dans leſquelles elles ſont renfermées s'ouvrent, & que le fruit eſt prêt d'en ſortir.

C'eſt à nous de conſiderer deux choſes, lors que nous les voyons en cet état ; ſçavoir, ſi nous les voulons garder, ou non : ſi nôtre but eſt de les cueillir pour les conſerver, il ne faut point attendre qu'elles tombent d'elles-mêmes, mais les abatre doucement avec une perche, afin d'endommager le moins qu'on peut les

petites branches ; mais si l'on veut s'en défaire aussi-tot, il les faut laisser tomber, & prendre le soin de les ramasser au plûtôt.

Des moyens de garder les Chataignes.

On garde les Chataignes ou fraîches, ou seches ; fraîches, elles en sont plus belles, & plus estimées ; & voicy le secret dont on se sert, pour les conserver longtems en cet état.

Aprés qu'elles ont été cueillies, on les porte au grénier en un monceau, puis on les couvre de Noix, & l'on prétend qu'elles se gardent ainsi long tems ; à cause, dit-on, que c'est le propre des Noix d'attirer à elles toute l'humidité, & d'amasser tout ce qu'il y a de plus grossier, & de plus crasse dans les choses auxquelles elles sont jointes.

D'autres observent pour cet effet, de ne les cueillir que lors qu'elles ne sont pas encore tout-à-fait mûres ; puis ils les transportent dans un lieu frais, où ils les couvrent de sable de telle sorte, qu'il n'y puisse entrer d'air ; autrement, elles seroient sujétes de se gâter en peu de tems, & de se corrompre entierement.

Si je viens de dire qu'il faut que l'endroit où l'on veut garder les Chataignes soit frais, on observera aussi, que l'humidité n'y doit regner en aucune maniere ; car pour peu qu'il y en eût, on auroit beau donner tous ses soins à venir à bout de son entreprise, tout cela seroit inutile.

Mais ceux qui ne se soucient pas de les avoir fraîches, les font sécher à la fumée, sur des Claies préparées exprés pour cela ; puis ils les batent pour les dépouiller de leur premiere peau, & les vannent comme on fait le Bled ; afin d'en séparer les peaux ; aprés quoy ils les serrent dans un lieu tenu bien net, & qui n'est point du tout humide.

Le Chataigner a d'autres proprietez, outre la nourriture qu'il fournit ; mais comme ce n'est pas icy l'endroit d'en parler, je me réserve à le faire au traité du commerce des Bois.

CHAPITRE XVII.

Du Cormier & du Cornoillier.

TOut arbre vient de semence, dont le grain est plus ou moins gros l'un que l'autre ; & se seme pour la même raison, avec des précautions toutes differentes.

Du Cormier.

Le Cormier, dont la graine est extrémement petite, se met en terre différemment du Chataigner & du Chêne ; & est un arbre qui vient grand, dont la feuille a beaucoup de resemblance avec celle du Fresne ; & le fruit duquel est une espece de petite poire, ou plutôt de Neffle, qui n'est bon qu'en moüillant ; & comme il n'est pas d'un grand relief, cet arbre n'est pas si fréquent que les autres fruitiers.

Cependant comme il est bon de ne rien ignorer, & que sur-tout en matiere d'agriculture, on ne sçauroit trop sçavoir de choses, je vais m'expliquer sur le Cormier, de tout ce que j'en ay pû tirer de lumieres des Auteurs qui en ont écrit.

Cet arbre à la verité est fort long à venir, mais pas tant aussi qu'il y en a qui se l'imaginent, & qui s'arrêtent à un certain Proverbe qui dit,

Plan-

Plante Cormier quand tu voudras,
Jamais Cormes ne mangeras.

J'ay pourtant bien vu des gens, m'avoir assuré avoir planté des Cormiers, & en avoir mangé des Cormes.

La chose n'est pas incroyable, & il se peut aussi, que ceux qui ont donné l'origine à ce Proverbe, ne se trompent pas tout-à fait; mais voicy en quel cas.

Si la nature dans ses differentes productions, est celle, sans aucun secours des hommes, qui éleve cette sorte d'Arbre, je ne voudrois point jurer que les Cormiers ne fussent aussi longs à croitre qu'ils le disent; parce que cet Arbre ayant le bois extrémement dur, la séve n'y sçauroit monter que fort lentement: mais aussi, de quelque nature que ce bois puisse être, si l'on prenoit le soin de semer des Cormiers, & qu'on les élevât dans une pepiniere comme on fait les autres Plans, je ne fais point de doute qu'on n'en pût même semer, les planter, & en manger du fruit. Car pour-lors, par le moyen des cultures qu'on leur donneroit, il ne se pourroit, quelque difficiles qu'ils fussent à faire venir, que dans un tems, plus long veritablement que celuy que demandent les autres fruitiers, ils ne montrassent des effets de leurs fructueuses productions; & pour peu qu'on veuille s'en donner la peine, l'experience fera voir que ce que j'ay dit sera veritable: & comme pour éprouver une chose, il est besoin d'y avoir les connoissances requises, je vais dire, afin qu'on s'en serve, la maniere avec laquelle il faut élever plus promtement les Cormiers.

De la maniere d'élever promtement des Cormiers.

Il y a de deux especes de Cormiers, le mâle & la femelle, qui est celle qui apporte du fruit en abondance, au lieu que le mâle ne produit rien que du bois, & des feuilles, qui ne different en rien les unes des autres, ainsi que le bois.

La semence que produit la femelle, donne aussi la naissance au mâle; ainsi c'est au hazard quand on les seme.

On sçaura aussi, qu'il y a deux sortes de Cormes; les unes qui ont la forme d'une Poire, & sur lesquelles on voit comme une couleur de mousse vers la queüe, ce sont la les meilleures; & les autres qui sont appellées sauvages, sont plus pointuës, & ont la peau verdâtre.

Pour avoir plus promtement des Cormiers, on les fait venir de semence; car ils ne peuvent souffrir qu'on les ente en aucune maniere: & cette semence se tire des Cormes qu'on choisit toûjours venant des Cormiers femelles, plutot que des mâles.

Méthode pour semer les Cormiers.

Non moins que les autres Plants, les Cormiers avant d'être semez, veulent qu'on leur tienne une terre préparée & bien cultivée, & une planche dans quelque quarré un peu à l'ombre suffira pour cela; car on n'éleve pas de ces Arbres-là en quantité, comme on fait des autres.

Cette maniere de faire venir les Cormiers de semence, comme j'ay déja dit, est la seule que je connoisse pour sçavoir les multiplier; c'est pourquoy il faut s'y attacher pour la mettre en usage, & laisser les autres comme vaines, & celles auxquelles l'experience ne veut point qu'on s'arrete.

La voye dont on se sert pour parvenir à cette méthode, est assez particuliere, d'autant que les grains des Cormes se tenant ensemble dans une chair visqueuse, on ne se persuade pas aisément de quelle façon on les peut séparer pour les semer.

Pour réussir en cette méthode, on fait une corde de jonc en forme de natte; ou bien

bien on prend une vieille corde d'écorce de tilleul, telles que ſont celles, en bien des endroits, dont on ſe ſert pour tirer de l'eau des puits.

Il peut arriver à l'égard de la premiere corde, que ce jonc vienne trop à ſécher; mais on ſupplée à ce défaut en la laiſſant un peu pourrir ſur terre à l'humidité.

De ce qu'il faut obſerver avant de cueillir les Cormes qu'on deſtine pour faire de la ſemence.

Le tems de cueillir les Cormes pour être mangées, eſt lorſqu'elles ne ſont point encore meures; mais icy ce n'eſt pas de même: car il ſeroit bon qu'une trop grande maturité les fiſt elle-même détacher de l'arbre; elles n'en vaudroient que mieux pour lors, étant une maxime reçuë de tout le monde, que plus un fruit eſt meur, plus utilement peut-on ſe ſervir de ſes pépins pour ſemer: ainſi l'on attendra que les Cormes pour faire de la ſemence ſoient parvenuës ſur l'arbre à une juſte maturité.

Les Cormes ainſi priſes de deſſus l'arbre, on frote la corde dont je viens de parler; & c'eſt par ce moyen que les grains s'y attachent.

On aura donc, comme j'ay dit, une planche dreſſée ſur laquelle on fera de petits rayons, dans chacun deſquels on couchera une corde ainſi frotée, qu'on recouvrira de deux ou trois doigts de terreau; ce travail ſe fait ordinairement incontinent aprés que les Cormes ſont tombées de l'arbre.

Il pourroit arriver que les fortes gelées venant à pénetrer juſqu'à cette graine, en endommageroient une partie; c'eſt ce qui fait que pour prévenir cet inconvénient, on couvre ces rayons de fumier, qu'on ôte au Printems, afin que l'air & la chaleur du Soleil facilitent tous ces petits grains ainſi colez à cette corde, à germer, & pouſſer hors de terre.

Si-tôt que ces petits Plans ſont levez, il faut lorſque le tems eſt trop ſec, les arroſer, & être ſoigneux de les ſarcler doucement avec la main, même d'en arracher quelques-uns ſi l'on juge qu'ils ſont trop épais.

A meſure que ces petits plans croîtront, & qu'ils auront paſſé une année, on les cultivera avec ſoin, c'eſt à dire, que les labours ne leur manqueront pas deux ou trois fois l'année, juſqu'à ce qu'ils ſoient en état d'être mis en place.

De la maniere de planter les jeunes Cormiers.

Les jeunes Cormiers étant parvenus à une hauteur raiſonnable pour être plantez, on leur choiſit un terroir convenable à leur nature, qui doit être froid & humide, comme étant les deux dégrez qui contribuent le plus à les faire croître.

Ce choix fait, on y creuſe des trous de quatre pieds de diametre, & de trois de profondeur, dans leſquels on les met aprés avoir jetté ſous les racines de la terre la plus meuble qu'il y ait en cet endroit; enſuite on recouvre le pied entierement de terre, qu'on laiſſe ainſi juſqu'à ce qu'il ſoit tems de leur donner le premier labour.

Je dis encore un coup, les labours ſont le ſoûtien des Plantes, & ſans les labours, quelque arbre que ce puiſſe être quand il eſt nouvellement planté, ne fait que languir; & c'eſt ce qui eſt cauſe que je poſe en fait, que des Cormiers traitez & cultivez juſques icy, comme j'ay dit, feront mentir le proverbe: Sur-tout ſi pendant quatre à cinq ans aprés avoir été mis en place, ces jeunes arbres ne manquent point d'être labourez trois fois l'année ſeulement.

Je ne parle point icy des diſtances qu'il y a à leur donner, n'employant point cette ſorte d'arbre à faire des allées, ny des hautes-Futayes; mais les plaçant dans quel-

quelque coin perdu de quelque terre proche la maiſon, ou ſur le bord de quelque pâture non éloignée, & non jamais dans des Jardins.

Du tems de cueillir les Cormes.

Il eſt doux de cueillir le fruit d'un arbre aprés l'avoir cultivé pendant quelque tems, & ſur-tout lorſque nous pouvons les appeller nôtre éleve. Cueillir ce fruit n'eſt pas une affaire; mais ſçavoir faire cette operation dans ſon tems, c'eſt en quoy conſiſte un échantillon de la ſcience d'un homme qui s'adonne à l'Agriculture.

Pour donc cueillir les Cormes dans leur tems, il ne faut pas attendre qu'elles ſoient parvenuës à une parfaite maturité; mais les abatre lorſqu'elles ſont jaunes & dures, afin de les achever de meurir ſur la paille, où on les repand, pour y demeurer juſqu'à ce qu'elles ſoient devenuës d'un gris fort brun, & toutes molles, qu'elles ſont pour lors bonnes à manger; ce qu'on ne tarde pas de faire, ou de les envoyer vendre, ce fruit aprés cette maturité n'étant pas de longue durée.

De l'utilité des Cormes.

Il n'eſt point de fruit qui n'ait ſon utilité particuliere; le Raiſin produit du vin, & à ſon défaut les Cormes compoſent avec de l'eau une boiſſon, qui n'eſt pas à la verité ſi bonne que le jus de la treille, mais qui vaut mieux que de l'eau pure; les gens de la Campagne s'en ſervent fort bien: je diray la maniere de la faire, lorſque je traiteray des differentes ſortes de boiſſons.

Ce fruit a d'autres qualitez aſſez particulieres: les Médecins tiennent qu'il eſt froid de ſa nature quand il eſt dur, mais lorſqu'il eſt mou, qu'il acquiert un peu de chaleur par une eſpece de corruption; de la premiere façon il reſſerre davantage, & nourrit moins.

Les Cormes ont encore une vertu principale, qui eſt de rafraîchir, & c'eſt par ces qualitez qu'elles ſervent de puiſſans remedes aux flux de ventre invéterez, & aux dyſenteries.

Du Cornullier.

Le Cornullier eſt un arbre aſſez connu, & qui vient en toute terre; il demeure plus nain que les arbres précedens, ſon bois etant plus dur, & moins moëlleux; ſon fruit eſt aſſez agreable à manger, étant aigret.

Cet arbre eſt frequent dans les forêts, & la ſeule nature en produit en ſi grande abondance, qu'on ne daigne pas en élever d'ailleurs.

Lorſqu'on ſouhaite avoir chez ſoy de ces ſortes d'arbuſtes; comme arbres de peu de conſéquence, on les met dans quelques recoins d'un Parc, ou quelqu'autre endroit de cette nature, & qui ſoit frais; car c'eſt ce qu'ils aiment: & pour les hâter de venir, aprés qu'on les aura mis dans des trous faits exprés, on les labourera de tems en tems.

Je ne fais point de doute que le Cornullier, auſſi bien que les autres arbres, ne pût venir de graine, ſi l'on ſe vouloit donner la peine de ſe ſervir de cette voye pour en élever; mais ne cherchons point dans nôtre Oeconomie des choſes qui coûtent plus qu'elles ne rendent: je ne conſeille à perſonne d'en faire des Pepinieres, mais plûtôt d'en planter comme la nature les aura produit dans les bois.

Il y a deux eſpeces de Cornouilles, rouges & blanches; celles-cy ſont plus rares & moins communes que les rouges, qui ſont fort ordinaires par toute la France; on les cueille vertes pour les mettre dans l'eau avec du ſel, comme des olives.

D'autres les laiſſent parvenir à une entiere maturité, ce qui ſe reconnoit lorſ-

qu'elles paroiſſent d'un rouge ecarlaté, & pour lors c'eſt pour en manger ainſi, ou pour en confire; cette confiture, dit-on, ſervant de rafraichiſſement aux malades.

CHAPITRE XVIII.

Des Coudriers.

VOicy un arbre qui eſt aſſez commun, mais qui rendroit plus de profit qu'il ne fait, ſi l'on vouloit ſe donner la peine de l'élever comme il faut.

On m'avouera auſſi que bien des gens curieux dans l'Agriculture ne négligent la culture de bien des Plans, qu'à cauſe qu'ils l'ignorent; ils laiſſent à la nature ſeule le ſoin d'élever les Coudriers, pour bien ſouvent ne les croire pas dignes d'y appliquer leurs ſoins; & c'eſt pour lors qu'ils ſe trompent.

Le profit qu'on en peut retirer ſeroit bien plus grand en bien des endroits qu'il n'eſt pas, ſi l'on ne ſe contentoit pas de les laiſſer croître dans les Forêts, mais qu'on voulût ſe donner la peine d'en élever exprés: ce qui ſe pourroit aiſément pratiquer, à cauſe, pour planter ces Coudriers, qu'il ne faut chez ſoy que des lieux les moins propres à mettre quelqu'autre choſe, & cette ſorte d'Arbriſſeau même étant fort convenable à faire des hayes.

Si ſouvent on ne recueille pas des Noiſettes conformément à la quantité des Coudriers, ou Noiſettiers, comme on voudra dire, (l'un & l'autre étant la même choſe) il ne faut pas en être ſurpris; deux inconvéniens que voicy en ſont la cauſe.

Le Premier, c'eſt le trop d'ombrage, qui empêchant ces arbres lorſqu'ils ſont en fleur de jouir du Soleil, ou les oblige de couler ou ne leur fait prendre que des fruits qui n'ont que la coque.

Et le ſecond, qui produit auſſi en luy ces deux mauvais effets, me ſemble agir en cela plus naturellement que l'autre, puiſque c'eſt le manque de nourriture que prennent ces Coudriers au milieu des Bois, où les Chênes & autres eſpeces d'arbres qui leur ſont ſuperieurs, & qui les avoiſinent de tous côtez, emportent toute la plus grande partie de la ſubſtance de la terre où ils ſont ſituez.

Toutes ces raiſons ſemblant être aſſez bien établies, je me perſuade que ceux qui chercheront leur profit en maniant eux-mêmes ce qu'ils ont de bien à la campagne, ſe ſentiront pouſſez d'envie d'élever exprés des Coudriers, dans l'eſperance dont ils pourront ſe flater, d'en recueillir des Noiſettes en plus grande abondance, que s'ils en abandonnoient tout le ſoin à la nature, qui bien ſouvent laiſſe les choſes imparfaites, ſi l'art ne vient à ſon ſecours.

Et ce qui rend d'autant plus facile à élever cet arbre, c'eſt que toutes expoſitions luy ſont indifferentes; il croît dans les Vallées comme ſur les Montagnes, & vient bien en toute ſorte de terre, on le ſeme & on le plante de differente maniere, c'eſt-à-dire, de bouture ou de plant enraciné, qui eſt le meilleur, & la voye la plus promte pour en avoir bien-tôt.

Des moyens d'élever des Coudriers de plant enraciné.

Diſons auparavant de faire recherche de cette ſorte de Plant, qu'il y a de deux eſpeces de Noiſettes; l'une qu'on appelle franche, & qui eſt rouge dedans, & qu'on eſtime le plus; & l'autre, qui eſt plus petite & de moindre valeur, à laquelle on donne le nom de ſauvage.

Cela étant, il eſt de la prudence de celuy qui veut planter des Coudriers, de choiſir ceux qui ſont de la meilleure eſpece, puiſque l'une ne coûte pas plus de peine à cultiver que l'autre.

On en formera ou des hayes, ou des plans particuliers dans des endroits perdus, comme j'ay dit cy-dessus.

Avant que de les planter, la terre sera bien préparée; & si l'on destine ces Plans pour des hayes, on tendra un cordeau le long duquel on fera une rigole de la profondeur d'une bêche; puis on y placera ces Coudriers d'un pied de distance l'un de l'autre, qu'on recouvrira incontinent de terre, étant soigneux d'en bien garnir toutes les racines, crainte qu'elles ne s'éventent.

Si c'est pour en faire un Plant particulier, l'espace de terre qu'on voudra employer à cela, sera labouré à uny, & puis faisant des rigoles écartées de deux pieds & demy l'une de l'autre, & tirées au cordeau, on y placera ces Plans comme je viens de dire, & sans y observer d'autres mysteres.

Quelques labours aprés qu'ils seront repris, ne leur seront pas d'un petit secours pour les faire croître promtement.

Quand il faut planter les Coudriers.

Il y a plusieurs saisons pour planter les Coudriers, l'Autonne & le Printems; dans celle-là au mois d'Octobre, & dans celle-cy c'est en Fevrier ou en Mars.

OBSERVATION.

Qu'on observe quand on plante des Coudriers, qu'il faut que sur la racine qu'on a arrachée, il y ait toûjours plusieurs rejettons; l'experience a fait connoître qu'ils en rapportent plus de fruit.

On ne manquera point tous les ans de les labourer au Printems, & d'en ôter tous les nouveaux rejettons qui seront en pied, comme étant fort sujets d'attirer à eux la meilleure partie de la nourriture, ce qui empêche les Coudriers de prendre du fruit, comme ils ont coûtume d'en prendre lorsqu'ils sont bien soignez.

Ces arbres viennent par touffes, qui pour être garnies raisonnablement, ne doivent avoir sur racines que trois ou quatre tiges.

Ces tiges dans leurs commencemens auront été bien émondées, pour parvenir à un accroissement parfait; & dans cet état on ne negligera point de les entretenir toûjours de même, ne laissant pas la moindre petite branche à plus de deux pieds du sommet, & cette façon contribue beaucoup à les maintenir droits & à leur faire produire quantité de fruit.

Des boutures de Coudrier, & comme il faut les gouverner.

Les boutures de Coudrier, comme celles des autres arbres qui s'élevent ainsi ne sont rien autre chose que des branches coupées de dessus eux, pour être piquées en terre, afin d'en multiplier l'espece.

Ces sortes de branches se coupent diversement, c'est à dire, que la nature de certains arbres veut que pour reussir à cette operation il y ait du bois de deux feves, au lieu qu'il y en a d'autres qui ne l'exigent pas.

Le Coudrier est du naturel des premiers, & le vieux bois toûjours doit surpasser le nouveau.

Il y a un choix à faire de ces boutures, & sans quoy on seroit en danger de travailler inutilement; car il faut qu'elles soient belles, d'une écorce bien unie, & qu'on remarque sur elles des nœuds de bien prés l'un de l'autre, & qu'elles soient de la grosseur du doigt, & de la hauteur de trois pieds.

Avant que de les mettre en terre, on aura disposé des rigoles comme j'ay dit cy-dessus; puis aiguisant ces boutures d'environ un pied & demy d'un côté seulement, sans endommager l'écorce de l'autre, apres les avoir toutes élaguées, on en

tordra le bout qu'on voudra qui prenne racine, puis aprés les ayant courbées un peu dans ces rigoles, on les enterrera, obſervant de preſſer la terre avec le pied pour les obliger de s'enraciner plûtôt.

Au lieu de les tordre, il y en a qui ne font que les fendre un peu, & pour empêcher que la fente ne ſe referme ils y mettent au milieu une feve, ou une petite pierre ſeulement, puis ils les mettent toûjours en courbant dans ces rigoles, & les recouvrent ainſi de terre; l'une & l'autre maniere reuſſit aſſez bien, on n'a qu'a prendre celle qui plaira davantage.

De la maniere d'élever les Coudriers de ſemence.

On éleve encore les Coudriers de ſemence, & voicy comme ceux qui l'entendent ont coûtume de s'y prendre.

Ils commencent a dreſſer au cordeau des rigoles d'un bon fer de bêche de profondeur, comme j'a ydit, qu'ils rempliſſent ſeulement moitié de bonne terre dans laquelle ils plantent des noiſettes de quatre doigts de diſtance l'une de l'autre, & environ d'autant dans cette bonne terre qui y eſt, & dont ils les recouvrent, laiſſant pour la premiere année ces rigoles à moitié remplies, & juſqu'à ce que ces Noiſettes ayent produit leur plant; aprés ilsles comblent l'année ſuivante.

Si-tôt qu'on voit lever ces Noiſettiers, il faut attendre qu'ils ſe ſoient un peu fortifiez, pour en arracher de deux l'un aux endroits où ils n'auront point manqué; & pour lors ces Plans venus de ſemence, ſans qu'il ſoit beſoin de les tranſplanter, parviennent à un parfait acroiſſement.

Des Avelaines.

Les Avelaines ſont les meilleures de toutes les Noiſettes, & les plus groſſes; elles viennent mieux de ſemence que de toute autre maniere, & veulent être cultivées & bien labourées, & ſe plaiſent plus à l'air que les Coudriers, qui croiſſent naturellement bien dans les Bois, & ſont propres à former quelque paliſſade de Jardin.

Des particularitez & vertus du Coudrier.

On tient que le Coudrier, ainſi que ſon fruit, ont tant d'antipathie avec toutes eſpeces de bêtes venimeuſes, qu'où il y en a, nul ſerpent, & autre inſecte de cette ſorte, n'y ſéjournent jamais; & l'on dit bien plus, que ſi-tôt qu'ils en ſont frapez, ils en meurent.

Il y a ſur les Coudriers une obſervation qu'on fait aſſez plaiſante; qui eſt que lorſqu'ils abondent en Noiſettes, on dit en de certains païs, que c'eſt ſigne qu'il y aura bien des Mariages la même année; ce que je dis eſt pour l'avoir appris dans un Village où je vis une troupe de filles & de garçons qui ſe divertiſſoient: je m'informay d'où procédoient tels divertiſſemens, on me répondit que c'étoit en ſigne d'allegreſſe de ce qu'il y avoit beaucoup de Noiſettes; & que conjecturer de là? repliquay-je: c'eſt, me repartit-on, que cette année icy foiſonnera en mariages; je pris cela pour argent comptant, & paſſay mon chemin.

A l'égard de la maniere de conſerver les Noiſettes, je ne ſçache point qu'il y ait aucun myſtere, ayant cela elles mêmes de particulier de ſe garder fort long tems, pourvû qu'elles ſoient miſes dans un lieu qui ne ſoit point humide.

CHAPITRE XIX.

Du Jujubier, & de l'Alizier.

QUoy qu'on puiſſe dire que ce ſecond Livre ſoit en partie une eſpece de Jardinage, cependant la pluſpart des arbres qui nous ſont connus en France, & dont nous avons parlé juſqu'icy ſont plûtot recherchez pour l'embelliſſement d'un Bois, que pour tenir lieu de bons arbres fruitiers, que nous avons coûtume de cultiver avec plus de ſoin, & que nous eſtimons bien davantage à cauſe de l'utilité dont ils ſont.

Le Jujubier, qu'on tient venir d'origine de Syrie, & avoir été apporté par Sextus Papinius en Italie, d'où nous l'avons tiré, eſt un fruit qui reſſemble à la Cornoüille, tant par ſa forme que par ſa couleur, mais different du goût, le premier étant doux, au lieu que le ſecond eſt aigret.

Cet arbre n'exige pas beaucoup de ſoins d'un Jardinier, ny de quelqu'autre que ce ſoit qui le puiſſe cultiver; ſon fruit, comme une olive, a des noyaux qui luy ſervent de ſemence, car ce n'eſt que par cette voye qu'on en peut plus promtement multiplier l'eſpece.

On peut deja remarquer de là, que pour bien élever des Jujubiers, il en faut faire des Pepinieres; c'eſt à dire, que prenant ſeulement de la terre environ une planche de trois pieds de large, & de trois toiſes de long, il ſuffira pour en avoir autant qu'il en ſera néceſſaire pour s'en garnir.

Les deux principales conditions qu'il faut apporter pour bien des Plans, ſont la terre, & l'expoſition: la choſe n'eſt pas bien difficile, pour peu qu'on entre en connoiſſance de leur nature.

De la terre propre au Jujubier.

A l'égard de la terre, à cauſe que cet arbre vient d'origine d'un païs chaud, il faut qu'elle ſoit ſeche & non humide, ce dernier temperamment luy étant extremement contraire.

De l'expoſition qui convient au Jujubier.

La ſemence de Jujubier réuſſit bien mieux lorſqu'on a eu ſoin de la mettre dans un endroit chaud, que ſi elle étoit en un lieu froid, & rempli d'humidité.

Comme il faut que la terre ſoit préparée pour ſemer le Jujubier.

Le Jujubier eſt d'une nature à vouloir une terre bien labourée, & bien amendée; & le meilleur engrais qu'on puiſſe luy donner, eſt la marne bien conſommée ſi on en a; ou à ſon défaut, moitié de terreau de fumier de cheval, & moitié de fumier de mouton bien pourri: à l'aide de tels amendemens il ne ſçauroit manquer qu'il ne produiſe un bon effet.

Du tems de le ſemer.

Ce ſeroit mal prendre ſon tems de ſemer le Jujubier avant l'Hyver, à cauſe, comme j'ay dit, qu'il eſt naturellement chaud; c'eſt pourquoy on attendra pour le faire que le mois de Mars ſoit arrivé.

De la maniere dele ſemer.

Trois jours avant que de ſemer le Jujubier, il ne faut pas oublier d'en faire tremper les noyaux dans l'eau, afin de préparer le germe à ſortir plûtôt.

Sur cette planche dont j'ay parlé, & dont la terre ſera bien ameublie & fumée, on ſera deux rayons ſeulement aux deux extrémitez en long, & à quatre doigts prés de chaque bord.

Ces rayons ſeront tirez au cordeau, & profonds d'environ trois doigts; & cela fait, on prendra cette ſemence ou ces noyaux, qu'on mettra dans des trous faits au plantoir de la profondeur d'un poûce ſeulement; puis on les recouvrira de terre, en mettant cette planche toute à uni avec le rateau.

On ſe ſouviendra de ce que j'ay dit, qu'il falloit obſerver à l'égard des Plans nouvellement crus dans la Pepiniere, tant pour ce qui regarde la façon de les ſarcler, que la maniere de les labourer. Je n'en feray point de redite là-deſſus, on peut y avoir recours.

Du beſoin que les Jujubiers ont d'être arroſez.

Les arroſemens ſont un ſecours dont les Jujubiers ont beſoin, ſoit pour les aider à lever lorſqu'ils ſont ſemez, ſoit pour les bien faire croître quand ils ſont ſortis hors de terre.

Lorſqu'il s'agit de leur préter ſecours par le moyen des arroſemens pour les obliger à lever plûtôt, on choiſit toûjours l'heure de midy pour leur donner de l'eau avec un arroſoir.

Cette eau ne ſera point priſe toute fraîchement ſortie d'un puits, ou d'une fontaine, mais aura été repoſée au Soleil, ou puiſée dans quelque mare, où l'eau n'a pas une crudité telle qu'ont celles dont je viens de parler.

Cet arroſement fait en ce tems, & convenable à la nature de cette Plante, opere merveilleuſement bien en elle; mais il n'en faut pas agir de même lorſque les Plans ſont levez; car ce ſeroit les mettre en danger d'être brulez: ainſi au lieu de les arroſer pour lors à midy, ce ſera le ſoir qu'il ſera néceſſaire de ſe donner ce ſoin, toûjours avec l'arroſoir, & d'une eau échauffée comme j'ay déja dit.

De la ſaiſon de les planter.

Quoy que ces arbriſſeaux craignent le froid, cependant la veritable ſaiſon de les planter eſt le mois de Novembre, afin que la chaleur qui pendant l'Hyver eſt renfermée au centre de la terre, diſpoſe, comme aux autres arbres, ſes racines à en produire de nouvelles; de plus, lorſque le Jujubier eſt parvenu en un état d'être planté, qui eſt lorſqu'il eſt gros environ d'un poûce, on le croit hors des atteintes des grandes gelées: ainſi nul ſcrupule là-deſſus.

Cet arbre ſe plante comme le Cornullier, c'eſt-à-dire en place perduë, non ombragée, mais au contraire fort expoſée au Soleil.

Du tems de cueillir les Jujubes.

On recueille les Jujubes vers la fin du mois de Septembre, étant la ſaiſon de leur parfaite maturité; ce fruit ſe mange pendant quelque tems, & veut pour être conſervé qu'on le mette dans un lieu ſec, car l'humidité luy eſt contraire.

De l'Aliſier.

Tous ceux qui connoiſſent l'Aliſier, avoüeront que c'eſt un arbre qui vient d'une trés-

trés-belle forme, & qui ne merite pas moins d'être gouverné que tous les autres arbres dont nous avons parlé cy-dessus.

Cet arbre aime naturellement la terre grasse; car qui le mettroit dans un fonds maigre & desseché, il n'y croîtroit que languissamment; & c'est donc là le point d'abord qu'il faut observer pour l'élever avec succés.

De la terre propre à l'Alisier.

La terre qu'on luy destinera sera ameublie par plusieurs labours qu'on sera soigneux d'y donner auparavant que de l'y placer, sçachant que c'est inutilement qu'une terre a été choisie propre à la nature d'un Plant, si on l'y met sans la bien labourer; car ce Plant négligé ainsi, fait bien-tôt voir qu'on n'a pas eu raison de ne luy pas avoir donné une terre mieux préparée; & cette terre doit toûjours être d'un temperament gras.

Des fumiers propres à l'Alisier.

Pour parvenir à un bel accroissement, & pour rendre beaucoup de fruit, l'Alisier n'est pas content d'une terre telle que nous le venons de dire cy-dessus; il veut encore qu'on y joigne l'amendement, & celuy qui luy convient le mieux est le fumier de mouton, qui mis dans une terre grasse a coûtume d'en corriger le temperament froid, & par ce moyen de la rendre substantielle autant qu'on le peut souhaiter.

De la maniere d'élever l'Alisier.

Comme j'ay déja parlé plusieurs fois d'élever des Plants en Pepinieres, soit de semence, soit de plant; je n'en diray rien icy, me contentant de renvoyer le Lecteur à deux ou trois endroits où j'en ay traité; mais j'avertiray seulement que l'Alisier vient de semence.

De l'exposition qu'il faut donner à l'Alisier

Cet arbre ne donne que du fruit d'un goût mediocre, lorsqu'on ne sçait pas luy donner l'exposition qui luy est nécessaire; au lieu que quand on le place en un endroit où il peut jouir à plaisir de l'aspect du Soleil, il produit pour lors un fruit qui ne chatouille pas seulement le goût par sa douceur, mais encore qui par son odeur sçait extrémement flater l'odorat; & il acquiert ces deux qualitez lorsqu'on l'expose ou au Midy, ou au Levant.

De l'usage qu'on fait des Aliziers.

On n'éleve point d'arbre qui n'ait son usage particulier; les uns sont propres à mettre en Espalier, les autres à former des Quinconces, & les autres enfin à faire des Allées: & c'est pour ce dernier compartiment, qu'on a coûtume de destiner les Aliziers, qui par leurs feuilles qui ne sont sujetes à aucune vermine, font un effet merveilleux lors qu'on les plante de cette maniere.

Comme il faut planter les Aliziers.

Pour planter les Aliziers qu'il n'y ait rien à redire, on creuse des trous de trois pieds de largeur, & de deux de profondeur: cela fait, avant de mettre l'arbre dedans, on les remplit d'un pied de bonne terre, sur laquelle on pose l'Alizier, qu'on recouvre ensuite de terre, ayant été soigneux d'en bien garnir les racines, dans

l'au-

l'apréhenſion qu'il y auroit, manque de cette précaution, qu'elles ne vinſſent à s'éventer, & à rendre par cet inconvénient le travail du Jardinier inutile.

De l'eſpace qu'il faut leur donner.

La nature de ces arbres étant de jetter beaucoup de branchages, nous donne aſſez à connoître, qu'il ne faut pas en les plantant, les mettre trop prés les uns des autres; mais leur donner entre-eux, trois toiſes de diſtance, aprés qu'on aura tendu le cordeau pour les poſer à droite ligne: & aprés toutes ces meſures priſes, on ne les laiſſera point manquer de labours pendant les trois ou quatre premieres années, qu'ils prendront des forces ſuffiſantes, pour s'en pouvoir paſſer de peu dans la ſuite des tems.

CHAPITRE XX.

Du Buis, & de l'Azerolier.

POur ſuivre l'ordre que je me ſuis preſcrit, je devrois avoir mis cet arbre dans le rang de ceux qui n'apportent point de fruit; mais m'étant pour-lors échapé à l'idée, le Lecteur, s'il luy plait, me pardonnera cette tranſpoſition, comme une choſe d'une trés-médiocre conſéquence à la matiere dont je traite.

La nature du Buis eſt de ne craindre ny le froid ny le chaud, du moment qu'il eſt repris aprés avoir été planté; & il n'y a point d'arbre qui demande moins de peines à cultiver: tout terroir luy eſt propre, & il vient également bien dans l'un & dans l'autre.

Si cet arbre n'apporte point de fruit, on ſçait de quelle utilité eſt ſon bois, & combien on en tire de beaux ouvrages.

Des differentes manieres d'élever le Buis.

Le Buis s'éleve de trois manieres; ſçavoir, de ſemence, de plant enraciné, & de boutures.

Je vais commencer d'apprendre celle dont on ſe ſert lors qu'on le veut ſemer, comme étant la plus promte, & la plus aſſurée.

Méthode d'elever le Buis de ſemence.

Pour réuſſir dans cette méthode, il faut d'abord choiſir un lieu propre à y dreſſer une pepiniere; & comme j'ay déja dit, il n'importe dans quel terroir, pourvû néanmoins, que lors qu'on voudra ſemer cette graine, la terre où on voudra la mettre ſoit bien préparée: car on ſçait que toute graine, de quelque nature qu'elle puiſſe être, veut toûjours une terre façonnée, ſi l'on ſouhaite qu'elle croiſſe avec vigueur, & en abondance.

Il y a des graines d'arbre, que j'ay dit qu'il falloit ſemer en rayons; j'en ay donné les raiſons: mais pour celle cy, il n'eſt pas beſoin d'en agir de cette maniere, il ſuffit qu'on la ſeme comme de la graine de Laitue; c'eſt-à-dire, tout couuert les planches qu'on luy a deſtinées; les recouvrant doucement aprés avec le râteau.

Du tems de ſemer le Buis.

Chaque choſe a ſon tems pour être conduite à ſa perfection; une graine ſe ſeme dans une ſaiſon, & l'autre dans une autre: obſervations qu'il eſt beſoin de faire, quand on veut réuſſir en matiere d'agriculture; & pour ne point travailler inutile-

ment

ment en semant du Buis, on sçaura donc que le veritable tems de le faire, est au mois d'Octobre, ou dans celuy de Novembre.

Le soin que demande le Buis après qu'il est hors de terre, est qu'on luy donne un peu d'eau pendant les trop grandes sécheresses, pour l'aider à croître mieux qu'il ne feroit, si on laissoit seulement agir la nature: de plus, je ne vois pas qu'on luy doive refuser cet arrosement, puisque ce n'est que pendant la premiere année qu'il l'exige de nous; ayant pour-lors assez cru pour être osté de la pepiniere, & porté ailleurs pour être transplanté.

Methode d'en avoir de plant enraciné.

Le Buis pullule extrémement en racine, & il suffit d'en planter un brin, pour au bout de deux ou trois ans en tirer dix: c'est ce qui fait que ceux qui en veulent faire des pepinieres de plants enracinez, prennent la peine d'en arracher par touffes, qu'ils separent en autant de brins qu'ils y en trouvent, pour les y mettre ensuite, afin d'y avoir recours dans le tems qu'ils en ont besoin. C'est ce que font les Jardiniers qui vendent du Buis en botte pour tracer des Parterres, & qui les y plantent en rayon ouvert.

REMARQUE.

On remarquera qu'il y a de deux sortes de Buis; sçavoir, le Buis nain autrement dit Buis d'Artois; & le Buis ordinaire: Le premier est celuy, comme je viens de dire, dont on se sert pour dresser les Parterres, & qui ne devient jamais grand; & le second, est le Buis qui croit en hauteur; & dont on voit des arbres: on en employe aussi quelquefois pour des compartimens de Jardin, mais il ne produit pas un si bel effet que le premier.

Des Pepinieres de Buis par boutures.

Faire pepinieres de Buis par boutures, est prendre des brins des vieux pieds auxquels on tord le bout d'en-bas; cela fait, dans des rayons exprés qu'on a disposez, on met ces brins en courbant, qu'on recouvre incontinent de terre en la foulant du pied; puis avec un arrosoir on imbibe tout ce qui est planté de ce Buis.

Il faut que lieu où l'on a dressé cette pepiniere, soit un peu ombragé; afin que par le moyen de l'humidité qui y regne, plus que s'il étoit exposé au Soleil, ces plants en reprennent plûtôt racine.

J'ay bien voulu mettre cette derniere méthode d'élever du Buis, afin qu'on ne m'accuse point de rien omettre de ce qui peut contribuer à multiplier toutes sortes de plants de toutes les manieres: mais je ne conseille point de s'en servir, à cause que ce bois étant trop dur, & fort-peu moëlleux, est sujet étant planté ainsi, à ne reprendre que rarement.

Des moyens d'avoir du Buis en arbres de tige.

Il seroit à souhaiter qu'en bien des endroits on dressât de grands plants de Buis, pour laisser croitre en arbre de haute tige; afin d'en pouvoir tirer le profit qu'on sçait que rapporte tel bois à tous ceux qui en élevent ainsi, ou qui en ont d'élevez des mains de la nature.

Pour réussir dans une telle entrepriſe, il faut avoir été soigneux d'en avoir fait une pepiniere, de celuy dont le genie est de croitre en haute-tige; & ces plants émondez, & bien gouvernez dans ce lieu pendant quatre ou cinq ans, sont les arbres qu'on arrache pour être replantez ailleurs avec plus d'espace.

Le lieu qu'on destinera pour placer ces plants, sera pris indifferemment pui[illegible]

toute terre leur eſt propre; & il ſuffira qu'on les éloigne les uns des autres de quatre pieds, car quelques confuſes que puiſſent être leurs racines, cela n'empêche pas qu'elles ne parviennent à un bel accroiſſement.

Les trous dans leſquels on les mettra, ſeront de la largeur de trois pieds, & de la profondeur de deux; & ces arbres tranſportez dedans, comme j'ay pluſieurs fois enſeigné qu'il falloit faire, aprés un certain tems, ſe rendront en état de donner la ſatisfaction qu'on en attend, avec l'aide de quelques petits labours qu'on ne refuſera point de leur donner.

De l'Azerolier.

Perſonne n'ignore que de tout-tems la nature n'ait été bigearre en ſes operations; & ſi nous la connoiſſons pour telle, ce n'eſt que par l'induſtrie de ceux qui pour l'éprouver, ont bien voulu appliquer leurs mains pour luy faire faire des productions extraordinaires.

L'expérience nous le fait voir dans l'Azerolier, qui eſt un compoſé de deux arbres differens; ſçavoir, du Coignaſſier ſur lequel on a enté de l'Aubeſpin, dont les deux natures incorporées, donnent un fruit de couleur rouge, qui a la figure d'une poire pointue, & qu'on appelle Azerole.

Ce fruit ne peut être mangé crud, à cauſe de ſa trop grande âpreté; mais il eſt trés-bon en confiture faite au ſucre, au miel, ou au vinaigre.

La culture de cet arbre ne demande pas beaucoup de ſoins; car pourvu que dans les commencemens on luy donne quelques labours, cela ſuffira: & la maniere de greffer ces arbres eſt en fente.

CHAPITRE XXI.

Du Nefflier, & du Mirabolanier.

LE Neffiier eſt un arbre fort eſtimé & recherché de pluſieurs; & il y a peu de Maiſons de campagne qui n'en ſoient fournies; il eſt long à venir, & il eſt d'une nature à demeurer nain pendant beaucoup de tems; à cauſe de l'extrême dureté de ſon bois, qui tient toûjours de la ſéve de l'épine blanche ſur laquelle on le greffe ordinairement.

On compte de trois eſpeces de Neffliers: la premiere, & la plus eſtimée, eſt celle qui a ſes feuilles larges, qui croit plus que les deux autres, & qui produit ſon fruit plus gros, & de meilleur goût.

La ſeconde eſpece n'eſt pas ſi priſée; parce qu'elle n'a ny ſa feuille ſi belle, ny ſon fruit ſi gros, joint à cela qu'il eſt ſec; ce qui ne le rend pas ſi agreable au manger.

Et la troiſiéme enfin eſt plus rare; mais avec tout cet avantage, on peut dire qu'elle eſt plus curieuſe que bonne; ſon fruit eſt fort petit, & vient naturellement ſans noyau.

Cet arbre eſt auſſi fort ruſtique, & l'on peut dire qu'à peu de choſes prés, tout terroir luy eſt preſque bon, tant il eſt peu délicat; mais cependant, aprés l'avoir bien examiné, & que l'experience nous a enſeigné que le Nefflier prenoit plus de croiſſance dans des terres que dans d'autres, & qu'un certain air plus ou moins chaud y contribuoit beaucoup: je juge qu'il eſt néceſſaire d'apprendre au long la veritable culture de ces arbres, afin que tous les ſoins que nous employons aprés, les obligent de nous apporter plûtôt du profit.

De

De la terre propre au Nefflier.

Nous commencerons donc par choiſir la terre qui convient le plus à la nature du Nefflier ; & quoy que nous ayons dit qu'indifferemment toute terre luy fût bonne, on peut être perſuadé néanmoins que celle qui n'eſt ny trop humide, ny trop ſeche, c'eſt-à-dire la terre qui tient de ces deux temperamens-là, eſt celle où cet arbre veut être planté.

De la nature du Nefflier.

On ſçait que la nature a donné à chaque eſpece d'arbre differens genies, & que tel vient bien dans un climat, qui ne produit choſe qui vaille dans l'autre ; les uns aiment un air chaud, d'autres ſe plaiſent d'être mis ſous un qui ſoit plus froid, & les autres enfin en demandent un qui ſoit temperé.

Le Nefflier eſt de la nature de ces derniers, & veut même que cette temperature tienne un peu plus du froid que du chaud, parce qu'il a l'écorce ſi mince, que pour peu que le Soleil frape rudement deſſus, ſon bois en eſt auſſi-tot endommagé.

Mais comme ſur ce principe il ſembleroit qu'on ne pourroit élever de Neffliers dans des païs un peu chauds, il eſt bon d'avertir qu'il y a des voyes dont on peut ſe ſervir pour réuſſir a faire venir des Neffliers dans de tels endroits, en les plantant dans quelque lieu non trop expoſé au Soleil.

Des moyens d'avoir des Neffliers.

Jamais l'induſtrie de nos Jardiniers ne s'eſt plus fait admirer, que dans les divers moyens qu'ils nous ont enſeigné de multiplier toutes ſortes de fruits : ils n'ont rien épargné de leurs ſoins pour y reuſſir, & les pepins ont été la premiere voye dont ils ſe ſont ſervis pour parvenir à ce bel art ; puis la greffe eſt venue enſuite, comme un ſecours qu'ils mettent en uſage pour augmenter les eſpeces des arbres qu'ils n'avoient pas jugé à propos de faire venir de ſemence.

Le Nefflier a été du nombre de ceux qu'ils ont cru devoir venir plus promtement par le moyen de la greffe, que par le ſecours des pepins : mais afin que l'art en cela s'accommode avec la nature, & qu'on n'entreprenne rien qui ne puiſſe donner dans la ſuite des marques d'une eſperance heureuſe, fournilſons des moyens courts & faciles pour n'être point trompé dans une telle operation.

AVERTISSEMENT.

C'eſt dans des Pepinieres que cet arbre s'éleve : mais il faut qu'on ait eu ſoin auparavant de luy deſtiner des ſujets, & de les y avoir cultivez, pour les avoir rendus capables de les recevoir ; & pour cet effet il a été néceſſaire que la terre où ils ſont plantez, ait été bien labourée & bien amendée.

Je ſuppoſe qu'aprés ces ſoins, on ne leur ait point laiſſé manquer de labours, juſqu'à ce qu'il ait été tems de les greffer.

Quels ſont les ſujets ſur leſquels on ente le Nefflier.

Les ſujets qui conviennent le mieux à recevoir les Neffliers, ſont l'epine-che, & le poirier ſauvage ; & ils ſe greffent même encore ſur leur propre eſpece ; ladeſſus ils produiſent differens effets, & conformément à la nature du ſujet auquel ils ſont appliquez, & c'eſt ce qui fait, dit on, que ſi l'on entoit des Neffliers ſur un poirier franc, elles deviendroient bien plus greſles & de meilleur goût que ſi on les greffoit ſur ſauvageon, ou ſur l'aubepin : l'experience nous peut faire parler avec certitude là-deſſus.

Du tems de greffer les Neffliers.

Comme les Neffliers ne ſe greffent qu'en fente, on attend le mois de Mars pour faire cette operation, dans laquelle on ſera pleinement inſtruit ſi l'on veut avoir recours à l'article qui traite de la greffe en fente: voyez le ſecond tome, Chap. 6.

Des greffes des Neffliers.

Les greffes des Neffliers ſe cueillent dans l'extrémité de leurs branches d'une ou de deux ſeves; mais celles de deux ſont toûjours les meilleures, ſur-tout les greffes qui ont des anneaux dans le commencement du bois de la derniere ſeve.

Tels anneaux ſont des marques de certains fibres tranſverſes, dans leſquels il ſe fait lentement une circulation de ſeve, qui oblige telles greffes de produire bien plûtôt du fruit que lorſqu'elles ſont toutes unies, où la ſeve pour lors ſe portant en haut avec force, & ne s'arrêtant en aucun lieu, ne leur fait pouſſer que du bois pendant bien du tems, avant de donner les productions qu'on en eſpere.

Du tems de planter les Neffliers.

Trois ans aprés que les Neffliers ont été greffez, on les arrache de la Pepiniere pour les mettre en place, & le veritable tems eſt le mois de Novembre.

OBSERVATIONS.

Je trouve qu'en plantant les Neffliers il y a des obſervations à faire: la premiere, eſt que ſi cette eſpece d'arbre eſt greffée ſur ſauvageon ou poirier ſauvage, il faut être ſoigneux avant de les planter, de leur couper le pivot, crainte que cette partie de l'arbre croiſſant toûjours en bas, ne reçoive une partie de la ſubſtance de la terre, qui devroit ſervir à l'entretien des branches, & à la nourriture du fruit; ce qui fait auſſi que pour lors il ne faut point mettre de bonne terre au fonds des trous, pour ne point obliger ces ſauvageons d'agir avec autant de préjudice.

Et la ſeconde, eſt qu'au contraire, ſi les Neffliers ſont greffez ſur l'aubeſpin ou ſur eux-mêmes, on ne craindra point en les plantant, ce qui ſe pratique une fois pour toûjours, de les traiter le mieux qu'il ſera poſſible; aprés cela ils viendront trés-bien.

Des labours néceſſaires aux Neffliers.

Les Neffliers ſont comme les autres arbres, qui mieux on leur fait, plus ils rendent de profit; auſſi plus on les labourera, plus ils apporteront de Neffles: & pendant les trois premieres années il eſt ſur-tout néceſſaire de leur donner trois labours par chacune, ſi l'on veut avoir le plaiſir de jouir bien-tôt du fruit de ſes peines.

De la recolte des Neffles.

Ce fruit n'eſt pas comme le plûpart des autres fruits, qui quittent l'arbre aux moindres approches des froidures; car au contraire, les Neffles n'y tiennent que d'autant plus attachées, & ne s'en ſepareroient pas, ſi l'on ne prenoit le ſoin de le faire lorſqu'on juge qu'elles ſont preſque parvenuës à une maturité parfaite, qu'elles acquierent ſur la paille où on les met pendant quelque tems.

Ce fruit ſe mange ou crud, ou mis en compôte avec du beurre frais, du vin & du ſucre, & ſe ſert comme un mets délicat.

Du Mirabolanier.

Le Mirabolanier eſt une eſpece de prunier dont le bois eſt fort menu, & qui deman-

mande une terre plus seche qu'humide, & plus sablonneuse que forte; car ceux qu'on prend soin de cultiver dans un tel fonds, viennent mieux, chargent plûtôt, donnent de meilleur fruit, & ne sont pas si sujets à couler.

De la maniere d'élever le Mirabolanier.

Cet arbre vient en Pepiniere comme les Pruniers, & se greffe pour l'ordinaire sur le Damas noir, ou sur le Saint-Julien, dont la seve est douce & meilleure que celles des autres Pruniers, qui sont trop aigres, & ne souffrent qu'à peine les greffes, qui ne reprennent que rarement, bien mieux en fente qu'en écusson.

Comme il faut planter le Mirabolanier.

Comme le Mirabolanier est une espece de Prunier, & qu'il tient par conséquent de cette nature, il faut observer en le plantant de faire des trous de trois pieds de large, & de deux de profondeur; & à cause que les racines des Pruniers courent entre deux terres, on prendra garde de ne les planter que d'un pied avant.

Il est inutile icy de dire qu'avant de les planter, il faut être soigneux d'en bien tailler les racines, & de les mettre en place en telle sorte que les vents ne les puissent pas ébranler; puisque c'est ce qu'on doit sçavoir, ou ce dont on sera instruit qu'il faut faire, avant que de planter quelque arbre que ce soit.

OBSERVATION.

Le Mirabolanier ne manque point de fleurir, & même en abondance; mais il a peine à nourrir son fruit qui est presque long, & fort lice; c'est la raison pour laquelle on le met plûtôt au Soleil Levant qu'au Midy, lequel desséche trop le fruit, & le fait tomber quand il noue.

Il se met en plein vent, & en espalier, & se taille pour lors comme les Pruniers; & l'on remarquera qu'il y a deux sortes de Mirabolans, l'un rouge & l'autre noir, & que tous les deux ne quittent point le noyau. & sont fort excelens en marmelade.

J'ay vû des Jardiniers fort curieux en tout ce qui regardoit leur art, couvrir de paillassons les Mirabolaniers qu'ils avoient en espalier, pour empêcher dans le tems qu'ils fleurissent, que les brouillards ou les pluyes froides ne tombassent dessus, car il n'y a rien de plus dangereux pour les faire couler,

Je pourrois m'étendre plus au long sur la culture de cet arbre, qui ne demande aprés avoir été planté que de frequens labours: mais ne faisant que répéter ce dont j'ay parlé cy dessus, j'ay jugé inutile d'en rien dire icy; tous ceux qui sont versez dans l'Agriculture devant sçavoir pour maxime, qu'il ne faut jamais planter un arbre de quelque nature que ce puisse être, qu'on ne soit soigneux de le labourer aprés.

CHAPITRE XXII.

Du Coignassier.

POur obliger bien des gens à élever plus de Coignassiers qu'ils ne font, je commenceray d'en décrire les vertus, & d'en dire les qualitez que leur fruit tient de la nature, & l'usage enfin qu'on en fait tous les jours.

Si l'on regarde les Coins par raport au soulagement qu'ils apportent à nos corps, on verra qu'on peut se purger agréablement avec eux lorsqu'ils sont mangez à propos, & dans un âge conforme aux effets que naturellement ils font dans l'homme: car tel fruit opere bien dans un jeune estomach, qui cause un grand ravage dans ce-

luy d'un vieillard qui ſera caduc & délicat; il émeut le ventre de celuy-cy, au lieu qu'il agit tout au contraire dans l'autre.

Une perſonne qui a perdu l'appetit, peut le recouvrer en mangeant des Coins cruds, cuits, ou en confiture au ſucre; & l'experience nous fait voir tous les jours que ce fruit eſt un remede ſouverain contre le flux de ventre, les dyſenteries invetterées & le flux de ſang.

Combien de gens rudement attaquez de vomiſſemens, ſe trouvent-ils ſoulagez en mangeant des Coins? & ſi nous voulons refléchir ſur les effets ſenſibles que produit leur odeur, n'avouerons-nous pas que pénétrant doucement juſqu'au cœur, & juſqu'à nôtre cerveau, elle a la vertu de les recréer?

Ce fruit ſert à compoſer de deux ſortes de boiſſons, qu'on nomme du vin, & de l'eau de Coins, qui quoy qu'exprimez d'un même ſuc, ne laiſſent pas d'operer diverſement dans nos corps.

De la Methode de faire de l'eau de Coins.

Il ſemble que je n'aurois pas du mettre icy la maniere de compoſer ces boiſſons; mais voulant montrer, pour ainſi dire, la néceſſité qu'il y a d'avoir des Coins dans une Maiſon de Campagne, je me ſuis perſuadé qu'il falloit en dire tout le merite, afin qu'on ne dédaignât plus aprés cela de s'en fournir autant qu'on le jugera à propos.

L'eau de Coins ſe fait donc ainſi. Prenez au mois d'Octobre cinquante ou ſoixante pintes d'eau de fontaine meſure de Paris, jettez-y dix ou douze livres de Coins pelez, mondez & coupez par morceaux; laiſſez-les-y tremper juſqu'à ce que l'eau ait pris une couleur rouſſe: cela fait paſſez cette eau à travers un linge, faites-la cuire à demy, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite aux trois quarts, en prenant le ſoin de l'écumer; puis mettez la dans un vaiſſeau de terre bien bouché, & là-dedans elle ſe conſervera juſqu'au mois de Mars ſuivant, qu'on commence à en uſer, ſur-tout lorſqu'on ſent qu'on eſt échauffé.

Cette eau à la vertu encore de fortifier les parties internes, d'arrêter toutes ſortes de flux de ventre, de nettoyer les reins de leurs ordures, & d'empêcher que la vapeur du vin ne nous trouble le cerveau. Le vin de Coins produit les mêmes effets que l'eau, à la reſerve ſeulement qu'il ne rafraichit point, mais au contraire, qu'il eſt propre pour les vieillards, & que c'eſt un ſouverain breuvage pour ceux qui ſont dominez par la pituite.

De la maniere de faire le vin de Coins.

Pour faire le vin de Coins, on attend que les Vendanges ſoient arrivées; puis dans ce tems on prend dix à douze livres de Coins accommodez de la même maniere que j'ay dit cy-deſſus: on les jette dans cinquante ou ſoixante pintes de mouſt ſortant du preſſoir, & de la premiere goute; & aprés qu'ils ont été enſemble dans un vaiſſeau pendant trente jours, & que cette liqueur a bouilli, on la paſſe dans un autre vaiſſeau, que l'on bouche bien, puis on le met dans un lieu pour être conſervé pendant tout le tems qu'on en aura pour s'en ſervir.

De ces Coins comme on ſçait, on fait encore des confitures, & du ſirop; qui font des effets dans nous, ſemblables à ceux qu'y produiſent & le vin & l'eau de ces fruits.

Comme on éleve le Coignaſſier.

Aprés avoir montré toutes les qualitez & toutes les vertus du Coignaſſier, ce que j'ay fait pour obliger un Pere de famille d'en garnir ſa Maiſon; il n'eſt plus queſtion préſentement que de donner des leçons pour ſçavoir les élever, ce qui ſe pra-

pratique de trois manieres differentes, ſçavoir, de ſemence, de boutures, & de plants enracinez.

Des moyens d'avoir des Coignaſſiers de ſemence.

J'ay dit comme il falloit préparer la terre deſtinée pour les pepinieres avant que d'y mettre les ſemences, je ne le répeteray point icy; mais j'avertiray ſeulement que c'eſt en planche & en rayons tracez ſur icelle, que ſe doivent ſemer les Coignaſſiers.

Pour les aider à lever plûtôt qu'ils ne feroient, on a ſoin pendant les grandes ſechereſſes de les arroſer, même un peu de tems aprés qu'ils ſont levez.

On veillera à ce que les méchantes herbes ne leur portent aucun préjudice; ce qu'on évitera en les ſarclant de tems en tems.

Au bout d'un an, ces petits plants étant aſſez forts pour être tranſplantez, on les met dans un lieu qu'on a choiſi pour dreſſer une pepiniere où on les gouverne: je le diray au troiſieme Livre, dans l'article qui en traitera.

Je ne daignerois m'etendre davantage ſur ce chapitre, puiſque je dois parler amplement de ces plants dans celuy qui regardera les pepinieres; ce ne ſeroit que dire deux fois une choſe: & ſi j'ay icy donné lieu au coignaſſier, ce n'a été que pour en apprendre les qualitez, & obliger les gens de la campagne d'en élever beaucoup, par rapport aux vertus ſingulieres qu'il tient en partage de la nature.

Pour la raiſon que je viens de dire, je paſſeray donc ſous ſilence la maniere d'éleuer des Coignaſſiers de boutures, & de plants enracinez; n'étant icy queſtion que de ſçavoir la méthode de greffer cet arbre, pour en avoir du fruit.

De la méthode de greffer le Coignaſſier.

Les bons Jardiniers tiennent pour ſure maxime, & ils ont raiſon, que tout fruit qui ſort d'un arbre greffé, eſt toûjours bien plus beau & meilleur, que celuy qui vient de deſſus un qui n'auroit été élevé que de pepin, & de plant enraciné, ou des mains ſeules de la nature: c'eſt ce qui fait, que nôtre deſſein ne tendant icy qu'à ſe fournir de Coins, ainſi que d'autres fruits, je ne parleray que de leur greffe, & de la maniere d'y réuſſir.

Le Coignaſſier permet qu'on le greffe ſur differents ſujets, tantôt ſur le Poirier ſauvage, & tantot ſur l'Aubeſpin; mais de ces deux arbres j'eſtimerois mieux le premier, à cauſe que la ſéve eſt naturellement plus abondante, & plus diſpoſée à nourrir du fruit, que celle du dernier.

La methode la plus ordinaire de greffer cet arbre, eſt en fente; & elle ſe pratique toûjours ſur la fin de Février, ou pendant tout le mois de Mars.

Cet arbre à la verité n'eſt pas d'une difficile culture, car j'en ay vû d'experience au milieu des Hayes, qu'on negligeoit entierement de labours, rapporter quantité de fruits bien beaux, & ſe charger de beaucoup de bois; qui eſt tout ce qu'on demande d'un arbre le mieux cultivé.

Du tems de cueillir les Coins.

Le Coin eſt un fruit, qui pour ſe garder long-tems veut avant qu'on le cueille, avoir été ſur ſon arbre frapé des gelées; c'eſt ce qui eſt cauſe qu'on n'en vient à cette operation que le plus tard qu'on peut.

Qu'on ne s'y trompe pas, à quelque maturité qu'ayent pu parvenir les Coins, ils ne ſçauroient ſe conſerver que juſqu'à Noël; à moins qu'on ne les mette dans de la lie de Vin, où l'on dit qu'ils ſe conſervent plus longuement: je laiſſe aux curieux ce ſecret, qui s'en ſerviront ſi bon leur ſemble.

AVER-

AVERTISSEMENT.

Il y a encore plusieurs especes d'arbres; comme l'Epine vinette, le Pistachier, & d'autres dont j'aurois pu faire icy un ample détail; mais la plûpart étant plutôt recherchez pour l'embellissement, que pour le profit; & ne contribuant ainsi en rien à nôtre Oeconomie, j'ay jugé qu'il étoit à propos de n'en point parler; mon dessein n'étant point icy de remplir l'esprit d'un Lecteur, de choses qui ne peuvent luy apporter aucun profit.

CHAPITRE XXIII.

Du Noyer.

ON connoit si bien le prix du Noyer, & particuliérement en France, qu'on ne croit pas qu'il y ait aucun Royaume qui en soit plus remply; & s'il s'y en éleve encore beaucoup tous les jours, ce n'est pas sans raison, puisque l'experience nous persuade trop sensiblement de l'utilité dont il est, & du grand profit qu'il nous apporte, tant pour son fruit que pour son bois, dont on se sert pour faire de fort-beaux Meubles.

On mange son fruit de trois differentes manieres; premierement, lors qu'il est vert, c'est-à-dire, quand on en fait des cerneaux: secondement, on le mange sec, ce qui arrive quelque tems aprés que les Noix ont été cueillies; & en troisiéme lieu, on s'en sert en Confitures, comme d'une chose la plus agreable au goût qui se puisse trouver; & outre cela, que ce fruit sert encore merveilleusement bien pour faire de l'Huile.

Il y a de trois especes de Noyers; la premiere est la plus belle & la plus exquise, & celle qui rapporte le moins; la seconde est d'une grosseur mediocre, & de figure longue, & celle qu'on estime le plus pour charger davantage que les autres, & rapporter beaucoup plus de fruit: & la troisieme est celle qui est petite, & qui croit à plusieurs angles; ce qui la rend plus propre à faire de l'huile, qu'à manger.

Cet arbre se plaît mieux sur les grands chemins, que par-tout ailleurs; & il est d'une nature à vouloir qu'on le bate pour donner moins de bois que de fruit, quoique le Noyer se plaigne ainsi de la rigueur de son sort.

Nux ego juncta viæ, cum sim sine crimine vitæ.
A populo saxis prætereunte petor;
Nil ego peccavi, nisi si peccare fatemur
Annua cultori poma referre suo.

Ce seroit inutilement qu'on voudroit donner au Noyer tout autre arbre qui fût d'une nature contraire à la sienne, il ne le souffriroit pas; ou il ne tarderoit gueres à l'étouffer sous l'ombrage épais de ses branches & de ses feuilles, & de luy derober toute la substance de la terre dont il auroit besoin pour se nourrir, avec ses grandes & longues racines, dont il a coûtume d'occuper un grand espace de terre.

Mais avant qu'il soit en état de causer tels inconvéniens, il est necessaire qu'il ait pris naissance de quelque maniere que ce puisse être; ou seulement par la nature, ou par cette nature, même aidée de l'art: c'est pourquoy, voyons comme par ce moyen on peut faire venir des Noyers.

Des Pepinieres de Noyers.

Je ne sçache point de moyens plus promts pour élever de petits Noyers, que de les

les semer en Pepinieres; & je crois la méthode que je vais decrire; la meilleure de toutes.

Sitôt qu'on a cueilly les Noix, il faut en choisir de la meilleure espece, qu'on portera à la Cave, ou en quelque autre endroit où il ne gele point, afin de les y planter dans du sable; & les laisser passer en cet état jusqu'au mois de Mars.

Ces Noix ainsi plantees, & pendant quatre mois à couvert des froidures, préparent merveilleusement bien leur germe à pousser bien-tôt; & on ne sçauroit dire combien cette préparation prise, en avance l'accroissement.

OBSERVATIONS.

Il faut observer qu'avant de sortir ces Noix de la Cave, on doit avoir eu soin de tenir une terre bien dispolée à les recevoir.

Qu'en les ôtant de cette Cave, on doit les manier doucement; crainte d'en offenser le germe qui pouroit être produit au-dedans.

Et Enfin, de n'en pas plus tirer de cette Cave, qu'on à dessein d'en planter; courant risque autrement, de les trop alterer par le moyen d'un trop d'air, qui pour-lors leur est contraire.

Comme il faut préparer la Pepiniere, pour y semer les Noyers.

Tout Jardinier ne doit jamais garnir une Pepiniere de semence ou de plants, qu'auparavant il n'en ait bien ameubly & bien préparé la terre; le choix en est encore essentiel, mais comme le Noyer n'est pas d'une nature bien délicate, & qu'il n'a toûjours que trop de seve, cette observation ne sera point si exacte, pourvu neanmoins qu'on ne le mette pas dans un fond qui soit trop ingrat.

Quiconque donc veut faire une Pepiniere de Noyers, & qui aura observé ce que je viens de dire cy-dessus, il soignera de donner a la terre destinée pour cet usage trois labours bien profonds; & sans qu'il soit besoin d'y mettre du fumier, il pourra aprés cela y planter des noix.

Comme il faut planter les Noix en Pepinieres. & du tems de le faire.

Sur cette Pepiniere ainsi préparée on plante un cordeau, le long duquel avec un plantoir, on trace des lignes d'un pied & demy de large de distance; cela fait, on prend un plantoir, avec lequel on fait des trous sur ces lignes, espacez l'un de l'autre d'un pied, & dans lesquels on pose doucement les noix qu'on recouvre de même.

Le tems qu'on choisit pour s'occuper à ce travail, doit toûjours être le mois de Mars, & toûjours aussi par un beau jour, & lorsque les grandes humiditez de l'Hyver se sont beaucoup retirées.

Des soins que demandent les petits Noyers lorsqu'ils sont levez.

Les premiers soins que demandent les Noyers quand ils levent, c'est d'abord d'être bien soigneux de les sarcler, car les mechantes herbes leur sont extrémement nuisibles.

Aprés cela, & auparavant que la terre vienne à s'endurcir, il faut avec une petite pioche la grater, pour ainsi dire, autour de ces jeunes plans; d'autant que s'il arrivoit qu'elle les resserrât par trop, il seroit dangereux que ces petits Noyers ne demeurassent tout court, pour bien-tôt aprés perir une bonne partie, & l'autre ne croître qu'avec langueur.

Plus ils croissent, plus on doit leur approfondir les labours, qui leur seront donnez quatre fois pendant l'année, jusqu'a ce qu'ils ayent atteint l'âge de six ans,

qui eſt le tems auquel on peut les mettre en place. J'ay déja dit où il les falloit mettre, il eſt inutile de le répeter.

Des allées des Noyers.

Je ne conſeille à perſonne de planter des Noyers dans un Jardin; à cauſe qu'ils ſont capables de perdre tous les autres arbres qui y ſont; mais ſi l'on veut on en peut dreſſer de belles & de longues allées tirées en droite ligne, & ſervant d'avenuës à une Maiſon de campagne: tels deſſeins la rendant toûjours fort noble, & fort agréable.

De la maniere de planter les Noyers.

Pour planter les petits Noyers, on commence d'abord à faire des trous de trois pieds de largeur, & autant de profondeur; non pas qu'il les faille planter plus avant qu'un pied, ce qui ſuppoſe que le fond de ces trous ſera rempli de bonne terre juſqu'à un pied prés.

Ces trous tirez (comme j'ay dit) au cordeau, ſeront eſpacez l'un de l'autre de cinq toiſes; & avant que d'y mettre les petits Noyers, on prend ſoin de leur tailler les racines, puis de les y poſer pour être incontinent recouverts de terre, de la même maniere que j'ay dit qu'il falloit planter les autres arbres dont j'ay déja parlé.

REMARQUES.

On remarquera de donner à ces petits Noyers chacun un bon pieu, pour leur ſervir d'appuy contre les vents qui ſeroient fort ſujets de les ébranler.

Tout Noyer qu'on étête avant que d'être planté ne fait jamais belle tige, ainſi on ſera averti lorſqu'on voudra en planter, de ne point tomber dans cette faute.

Les plus gros Noyers ne ſont pas les meilleurs pour planter, les moyens valent beaucoup mieux, c'eſt à dire ceux qui ont trois ou quatre pouces de groſſeur, & doivent avoir ſix pieds de haut; étant d'un pareil échantillon, ils ſont en état de plus profiter en un an, que le gros ne fait en deux.

Il ne ſuffit pas de pieux pour les garantir des inconvéniens qui leur peuvent arriver, car ces ſoutiens ne ſont pas d'aſſez forte défenſe, pour empêcher que les animaux ne les ébranlent en s'y frotant; c'eſt pourquoy il ne faut point négliger de les environner d'épines, ſi l'on veut garder ces petits Noyers de danger, à moins qu'on ne veuille avoir des gardes exprés pour y veiller, & conſerver ces jeunes arbres d'une telle inſulte; ce que je ne ſuis pas d'avis qu'on faſſe.

Les jeunes Noyers plantez ainſi, ſeront labourez trois fois l'année, juſqu'à ce qu'ils ſoient parvenus à un accroiſſement qu'on les jugera pouvoir ſe paſſer de ſemblables ſoins.

Cet arbre outre ſa nature propre, eſt encore different des autres, en ce qu'il ne fleurit point, mais rend une certaine production qu'on appelle chatons, & qui ſont les marques des noix à venir.

On tient que l'ombre de cet arbre eſt fort ſaine, & qu'il attire ſouvent ſur ſoy le tonnerre, & la queſtion eſt de ſçavoir comment; ſi c'eſt à cauſe, dit-on, de l'onctuoſité de ſon bois, ou qu'étant fort élevé de ſa nature, il eſt plus ſujet à la foudre qu'un autre.

Feriuntque fulmina montes.

Je m'en rapporte aux habiles Philoſophes, qui décideront de cela entr'eux quand l'on leur ſemblera.

Du

Du tems de recueillir les Noix.

Les Noix donnent à connoître qu'il eſt tems de les cueillir, lorſqu'elles commencent d'elles-mêmes à tomber des arbres, nuës & dépouillées de leur premiere écorce.

Pour les abbatre on ſe ſert de perches, ſans craindre d'offenſer les branches du Noyer, qui n'en vaut que mieux, comme j'ay déja dit; & l'on choiſit pour cela un beau jour.

Si-tôt qu'elles ſont abatües, on les porte en monceaux dans quelque chambre, juſqu'à ce qu'on les veuille développer toutes de leur premiere écorce; aprés quoy on les porte au grenier pour y être epanchées, afin qu'elles en ſechent mieux; car faute de cette précaution, il arrive ſouvent que les Noix portées encore toutes humides au grenier, & miſes ainſi en monceaux: viennent à ſe moiſir en peu de tems.

AVERTISSEMENT.

Le but principal pour lequel on plante des Noyers, eſt l'eſperance qu'on a un jour d'exprimer des Noix qu'on en recueille, beaucoup d'huile, que tout le monde ſçait être d'un uſage trés-grand dans un ménage, particulierement à la Campagne, où on l'employe en partie ou à brûler, ou à en faire de la ſoupe, & en compoſer des ragoûts pour le Domeſtique; & comme cette huile ne ſçauroit être trop bonne pour entrer dans ces ſortes de mets, j'avertis que le plûtôt qu'on en peut tirer des Noix deſtinées à cela, c'eſt toujours le meilleur: elle en eſt d'une couleur plus dorée, d'une odeur plus agréable, & d'un goût qui plaît davantage, que ſi on retardoit trop long-tems à s'acquitter de ce travail.

Mais nos Oeconomes de Villages, ceux ſur-tout qui ſe piquent de l'être au premier degré, ſe vont élever icy contre moy, & me vont dire d'où vient que ne devant écrire que pour ſoûtenir le titre de ce Livre, je m'ingere en cet endroit de débiter une maxime contraire; & que puiſque je me mêle de donner des regles d'Oeconomie, je renverſe l'ordre que je me ſuis preſcrit en commençant cet ouvrage: comme ſi je ne devois pas ſçavoir, que plus les Noix ſont vieilles, plus elles rendent d'huile; & que la plûpart des grands rafineurs en matiere de ménage ne font leur huile que des Noix qu'ils ont gardées d'années à d'autre. J'en tombe d'accord; mais je leur répondray, qu'en ayant beſoin pour manger, il n'eſt pas hors de propos ſur cet article, de chercher à flater le goût de ceux qui en mangent, n'étant pas d'ailleurs une liqueur qui de ſoy, & la prenant comme on fait au Village, contribuë à recouvrer l'apetit de ceux qui l'ont perdu: ainſi ne pouvant être trop douce à employer, comme je viens de le dire, on ne ſçauroit l'exprimer trop tôt. Deplus, n'y -t-il pas un milieu dont on peut ſe ſervir en cette occaſion? ces pretendus ménagers du premier ordre, n'ont qu'à faire de cette huile nouvelle qu'autant qu'il leur en faut pour la proviſion de la maiſon, & laiſſer le reſte à faire juſques à l'année ſuivante; & par ce moyen, ſans que cela puiſſe en rien alterer leur œconomie, ils ſçauront contenter leurs Domeſtiques, & retirer le profit de leurs Noix juſqu'à la quinteſſence.

CHAPITRE XXIV.

Du Meriſier.

CEt arbre naît communément dans les Bois, & devient fort gros & de tres-belle tige; & le fruit qu'il apporte eſt une eſpece de ceriſe, qui n'eſt pas

la verité ſi bonne que les ceriſes ordinaires, mais qui ne laiſſe pas que de ſe manger parmy les Païſans.

Le Meriſier, comme bien d'autres arbres, vient de ſemence; mais trouvant fort communément de ce Plant dans les Bois, je ne m'amuſeray pas icy de traiter de la maniere d'en élever; ainſi je diray ſeulement qu'on en peut planter en pepiniere, pour enſuite les retirer & en faire des allées comme j'ay vu.

Des qualitez du Meriſier.

On compte de deux ſortes de Meriſiers; ſçavoir, le Meriſier ſimple; & celuy qu'on appelle le Meriſier à fleur double, & il l'a auſſi ſi belle & ſi grande, que le Printems en a peu de plus conſiderable.

Cet arbre eſt encore eſtimé par rapport à la fleur, qui eſt plus belle que celle du ceriſier, en ce qu'elle s'ouvre mieux, eſt & moins blanche, & moins large & à cauſe qu'elle a toûjours un peu de verd dans le milieu de ſon bouton.

Des terres propres au Meriſier.

Comme en fait d'œconomie on ne cherche qu'à connoître les moyens qui nous peuvent le plus apporter de profit, je diray que pour faire que les Meriſiers produiſent plus de fruit, & jettent plus de bois; il leur faut donner une terre qui ſoit légere & ſablonneuſe; ce n'eſt pas qu'on ne les puiſſe mettre dans une terre franche, mais ils ſont plus ſujets à couler.

Cette eſpece d'arbre eſt de la nature de ceux qui ont une forte ſeve, & qui font un effet bien plus beau en haute tige, que lorſqu'on les veut contraindre à demeurer toûjours nains.

De ce qu'il faut faire aprés que les Meriſiers ſont hors de la Pepiniere.

Trois ou quatre ans aprés que les Meriſiers ont été élevez en pepinieres, on les arrache pour les tranſplanter en place; on en fait comme j'ay dit, des allées hors de la maiſon, car ceux qu'on deſtine pour le dedans, on ne les met dans une pepiniere que pour y greffer des Ceriſes, comme étant des ſujets ſur leſquels ce fruit vient plus gros, & meilleur: le Meriſier ne jettant pas de bouture de toutes parts, comme les Ceriſiers qui en donnent quantité, & qui s'attirant la ſeve, empeche le fruit de groſſir & de profiter.

Deſtinant donc les Meriſiers pour être mis ailleurs que dans la maiſon, dans la vuë qu'on a qu'un jour ces arbres deviennent en état de rendre du profit par rapport à leur bois, on leur prépare des trous de la largeur de trois pieds, de deux de profondeur, & de neuf pieds éloignez l'un de l'autre; obſervant en les plantant, aprés avoir jetté de la bonne terre dans le fond, de ne les mettre dans ces trous pas plus avant d'un pied, puis de les recouvrir de pareille terre; & ſi pendant trois ou quatre ans on ſoigne de les labourer deux ou trois fois l'année, on remarquera qu'en peu de tems ils feront une trés-belle tige.

Voila tous les arbres qu'on peut élever hors des Jardins, & qu'on n'a ſoin de cultiver que pour en tirer du profit; plus par rapport à leur bois qu'à leurs fruits; ce qu'il ſera facile de voir par les connoiſſances que je donneray du debit qu'on en devra faire de chacun en particulier, & ce que j'expliqueray au long dans le Traité du commerce de bois qui ſuit immediatement, & que je prie de lire avec attention, ſi l'on veut ſçavoir ce que c'eſt que la maniere de le débiter, & d'en faire ſon profit.

TRAI-

TRAITE'
DU
COMMERCE DU BOIS.

IL n'eſt perſonne qui ne tombe d'accord, que les Bois ne ſoient un des plus beaux ornemens d'un Royaume, & qu'ils ne contribuent beaucoup à le rendre floriſſant; puiſque c'eſt d'eux-mêmes que nous tirons les matieres dont on ſe ſert pour conſtruire tant de beaux bâtimens ſur mer, ainſi que ſur terre.

L'uſage qu'on fait des Bois, ne ſe borne pas ſeulement là; car on ſeroit trop long de le dire, en combien de manieres on l'employe, & ce n'eſt qu'en traitant de ce commerce que je pourray en inſtruire.

Des choſes néceſſaires dont il faut que tous Marchands de Bois ſoient inſtruits avant que de ſe mêler de ce Commerce.

Il eſt des connoiſſances eſſentielles à chaque art, & ſans leſquelles on ne peut que difficilement y réuſſir.

En voicy de cette eſpece qui regardent le commerce du Bois, & qui étant négligées, ſont cauſe bien ſouvent que la plûpart des Marchands tombent dans de fâcheux inconvéniens.

Telles ſont celles des Juriſdictions des Eaux & Forêts, qu'ils doivent ſçavoir être établies pour le réglement des differends mus pour raiſon des Forêts, Bois, Buiſſons & Garennes, aſſietes, ventes, coupes, delivrance, & recolemens, meſures, façons, défrichemens, ou repeuplemens des Bois, de quelque nature qu'ils puiſſent être.

Et telles ſont généralement les connoiſſances qu'il eſt néceſſaire qu'ils ayent des principaux Articles de l'Ordonnance qui traite de ces ſortes de matieres, tant pour agir en premier reſſort, que par appellation aux Juges ſuperieurs.

Tous Marchands ſeront inſtruits de ne jamais ajuger, ny ſe faire ajuger aucun Bois ny Forêts du Roy, de quelque eſpece qu'il puiſſe être, qu'auparavant le Conſeil n'en n'ait ordonné; car le vendeur & l'acheteur en ce cas courent riſque de tout perdre, s'ils ont contrevenu à cet Article, & aux autres dont l'Ordonnance eſt remplie, & qu'ils ſont obligez de ſuivre de point en point, s'ils ne veulent s'expoſer de payer les amendes, & de ſupporter les autres peines auxquelles ils ſeroient condamnez.

Ouy, je le dis encore, l'Ordonnance eſt la regle que tout Marchand doit abſolument ſçavoir, pour ne point être ſujet à tomber en faute lorſqu'il entreprend le commerce de Bois.

De ce qu'il faut d'abord que tous Marchands observent lorsqu'ils achetent des Bois.

Il me semble qu'un des points les plus essentiels que doivent observer tous ceux qui achétent des Bois pour en faire commerce, est de considerer d'abord la situation de leur Bois; car je présuppose qu'ils se connoissent à l'achat de telles marchandises, autrement il est inutile qu'ils s'en mêlent.

Cette consideration qu'ils feront meurement, les fera descendre dans un détail de tout ce qu'il faudra pour lors qu'ils observent.

Premierement, de quelle maniere les Villes, ou le Port, plus ou moins éloigné, demanderont qu'ils façonnent leurs marchandises, pour en avoir le débit avec plus de facilite & moins de dépense; car il est à propos de faire du fagotage en de certains endroits, & en d'autres la situation du lieu veut qu'on exploite le bois en charbon & en corde, on comprend bien que je veux parler des Bois taillis.

Et en second lieu, connoitre le païs, pour sçavoir si lorsqu'il sera tems de charrier les bois, on trouvera facilement & à peu de frais des charretiers pour le conduire aux lieux où l'on jugera à propos de le débiter; car deux fâcheux inconvéniens arrivent de là.

Le premier, que devant sortir son bois de la vente dans le tems porté par le traité, un Marchand se trouve tout étonné de ne le pouvoir faire, ce qui va à de grands dommages & interêts contre luy.

Et le second, que ce bois gisant là long-tems tout façonné qu'il est n'y croît point, mais au contraire diminue tous les jours par les rapines qu'on en fait, quelque vigilance qu'on y puisse apporter.

Cependant seroit-il dit que dans les lieux où l'on ne trouveroit que fort difficilement des charrois, nuls Marchands ne pourroient exploiter des bois qu'à leur desavantage? non; & toutes les precautions qu'on y peut apporter, est sur l'achat de la vente; de faire enforte de se dédommager des dépenses qu'on est oblige de faire plus qu'en d'autres endroits, pour voiturer ces bois, & de n'en pas plus faire abatre qu'on pourra juger trouver de charretiers.

Des Taillis.

Ces instructions exactement observées, on pourra avec une bonne bourse entreprendre librement le commerce de Bois, supposé qu'un Marchand sçache toutes les choses dont je vas traiter cy-aprés.

Tous Bois mis en coupes reglées sont appellez Taillis, pourvu qu'ils ne passent point quarante ans; & tous Marchands n'en feront jamais exploiter qu'ils ne songent d'abord d'y reserver les Baliveaux suivant l'Ordonnance.

Des Baliveaux.

Les Bois taillis se coupent de neuf ans en neuf ans, & non plûtôt, n'étant propres lorsqu'ils sont plus jeunes, qu'à faire de petits fagots ou des bourées, au-lieu qu'étant parvenus à un accroissement raisonnable, un Marchand y trouve son compte, & laisse des Baliveaux qui deviennent un jour des arbres de hautes Futayes; & si l'on veut sçavoir ce que c'est que Baliveaux, je diray que ce sont des arbres dont les tiges sont choisies entre les plus droites, & les moins branchues.

Il y a de deux sortes de Baliveaux: les premiers, sont ceux qui viennent de semence, de racines, & sur un seul pied, & qui sont ceux aussi qu'on estime le plus, étant d'une plus belle venue que pas un autre; & les seconds, sont ceux qu'on appelle Baliveaux de souche, qui ont le maître brin qu'on reserve d'entre tous ceux qui sortent d'un même tronc: ces derniers dans leur tems reussissent quelquefois bien, mais

mais non pas avec tant d'avantage que les premiers. Voila les Baliveaux quant à l'origine, mais quant à l'âge on en compte encore de trois sortes.

Les premiers, sont les anciens qui paroissent en nature de chênes, & qui ont atteint ou passé l'âge de cent ans.

Les seconds, sont appellez modernes, qui sont ceux qu'on a reservez aux coupes précédentes, depuis soixante ou quatre-vingt ans, & au-dessous.

Et les troisiémes enfin, sont ceux de l'âge du taillis, que tous Marchands sont obligez de laisser dans les Bois qu'ils exploitent.

OBSERVATIONS.

Tous Baliveaux doivent être de chêne, si c'est le bois que les ventes contiennent le plus; sinon on peut faire des Baliveaux de tout autre bois, & qui passent toûjours pour tels, du moment que les taillis en abondent de beaucoup davantage que d'autres; comme de hêtres, de châtaigner, & même de bois blanc, sans que sur cet article on puisse inquieter un Marchand, qui ne sçauroit laisser ce qu'il ne trouve pas.

Voila donc déja une briéve instruction des choses que tout Marchand de Bois doit sçavoir par rapport à l'Ordonnance, lorsqu'il veut se mêler de ce commerce: voyons présentement quelles sont les précautions qu'il faut qu'il prenne, lorsqu'il veut faire achat de ventes.

Des précautions que doit prendre un Marchand de Bois avant que d'en acheter la coupe.

Il doit, comme j'ay déja dit, avoir égard à la situation des lieux: j'en ay rapporté les raisons, il s'en ressouviendra.

Je présuppose encore un coup une parfaite connoissance en cet achat, qui consiste à voir si le Bois est garny, s'il est assez gros pour être employé en ce qu'on souhaite, par rapport aux lieux où l'on est, & au débit qu'on en veut faire; tout cela bien examiné, & reconnu pour tel, il ne reste plus qu'à tomber d'accord des conventions, & puis à en passer le marché.

Avis aux Marchands, sur les conventions & marchez des Bois.

Combien voit-on de Marchands qui faute de prendre les précautions nécessaires dans les marchez qu'ils font des Bois, donnent du nez en terre; & se ruïnent une bonne partie? c'est pourquoy, que ceux principalement qui sont peu versez en ce commerce, suivent les avis que je leur vas donner là-dessus, & qui pourront servir aussi à bien des Marchands qu'il y a long tems qui s'en mêlent, & qui n'ont peut-être pas encore fait toutes les reflexions qu'il y a à faire sur ce sujet.

Qu'on se souvienne toûjours avant de passer aucun marché de Bois, de tâcher d'obtenir du tems plus que moins pour vuider les ventes; car manque de cette précaution, j'ay vu des Marchands souffrir de gros interêts, à cause des dommages que leurs marchandises qu'ils étoient obligez d'enlever, apportoient aux Taillis dans le tems qu'ils commençoient à pousser; & d'autres qui étant trop pressez, payoient au double les secours dont ils avoient besoin pour éviter de tomber dans un fâcheux inconvénient.

Voicy des conventions fort essentielles qu'on ne doit point omettre en aucun marché, qui sont que le vendeur garantira le Marchand de tous troubles qui pourront survenir & naître, à peine de tous dépens, dommages & interêts, séjour, & retard de la vente des marchandises; autrement un acheteur se met bien souvent en danger de voir son commerce interrompu par de differens empéchemens qu'on y apporte.

Il

Il arrive quelquefois que celuy qui vend, ſe reſerve des Baliveaux qu'il fait marquer, ou qu'il marque luy-même; en ce cas, il ne faut pas être ſi peu ſenſé, qu'on n'inſere dans le Marché, qu'au cas qu'il arrive rupture ou fracture deſdits Baliveaux par accident, l'acheteur n'en ſera tenu à aucun dommage & interêt, ny qu'il ne ſera pas même reſponſable du dégât qu'en pouroient faire les ouvriers par malice, ou autrement; ſauf au vendeur de ſe pourvoir contre-eux ſeulement: bien qu'à tous évenemens, l'acheteur ne ſera tenu que d'en laiſſer d'autres en prenant les abatus.

Autre choſe non moins néceſſaire que les précédentes; un Marchand n'achete que des arbres qui ſont dans un Taillis nouvellement coupé, il convient du tems avec le vendeur pour vuider ſa vente; nonobſtant cela, il ne faut pas que l'acheteur laiſſe de ſtipuler, que pendant le tems convenu entre-eux, où il arrivera du dommage au bois Taillis, le vendeur n'en pourra prétendre aucun interêt, ce dommage étant arrivé ſans la participation du Marchand, qui en ſera crû à ſon ſerment.

Les Bois ne ſont pas toûjours ſituez ſur des grands chemins & comme pour vuider la vente il faut de néceſſité un paſſage, qui ne ſe peut prendre bien-ſouvent que ſur les terres d'autruy, un Marchand ſe trouveroit bien embaraſſé, s'il n'avoit ſçu pour ſe garantir d'affaire; éviter cet obſtacle: la choſe n'eſt que de reflexion, en mettant dans ſon marché, que le vendeur ſera obligé de luy livrer paſſage juſqu'au chemin qui conduit au Port, ou autres lieux où il prétend faire conduire ſes marchandiſes, & cela à ſon choix; ſans que nul puiſſe le troubler dans le tranſport de ſon Bois, ny luy cauſer aucun empêchement, ſur peine de dommages & interêts contre ledit vendeur.

On dira auſſi, qu'il ſera permis de faire Charbons, Cendres, & autres choſes jugées propres pour le débit du Bois.

Si c'eſt des hautes Fûtayes, il ſera écrit qu'il ſera loiſible de couper les Bois hauts & bas, en quelque ſaiſon que ce puiſſe être, ſans aucune reſerve, conformément à l'Ordonnance; & les faire débiter en telles ſortes d'ouvrages que le Marchand trouvera à propos; & de prendre ou faire faire pour luy généralement telles commoditez qu'il jugera néceſſaires & utiles pour le débit de ſon Bois.

Que l'acheteur ſera maître de la Glandée pendant le tems du Bail, ſans qu'il ſoit permis à qui que ce ſoit d'y mener aucun Beſtial, qu'il n'ait ſa permiſſion.

Et comme un Marchand ne ſçauroit trop avoir ſes interêts en recommandation, il demandera s'il veut qu'à meſure qu'il défrichera les terres, il luy ſera permis de les labourer, en faire la ſemaille, & en recueillir les fruits pendant le tems dudit Bail; & qu'en cas qu'on veuille convertir ces terres en Taillis, il ne ſera point garand des dégâts que les Beſtiaux y pouront avoir fait durant ce tems.

Pour ſe donner des moyens faciles de payer, un Marchand de Bois peut mettre à differens termes, & à pluſieurs années le payement de l'achat qu'il a fait des Bois; pour faire qu'au cas qu'on vint à le troubler, il fût encore en reſte de quelque choſe; ce qui luy tiendroit lieu de garentie.

Reſte à preſent, aprés le marché conclu & arrêté, d'exploiter les Bois ſuivant qu'il ſera jugé à propos par le Marchand, qui verra de quelle maniere il s'y prendra pour avoir un prompt débit de ſes marchandiſes; & ce ſuivant la coûtume, & l'uſage des lieux.

De l'exploitation des Taillis.

Un Marchand doit faire exploiter les Bois Taillis en Fagots ſeulement, ſi la coupe n'eſt bien belle; ou ſi elle l'eſt, il les debitera en Fagots, & en Cordes: & le plus menu branchage, ſera converty en Bourées.

Ou-bien le débit s'en fera en Bois de Charbon, en Corde, en Bourées, & en Bois

Bois pour façonner des Cercles grands & petits, soit de Chêne ou de Bouleau; & c'est ainsi qu'il se pratique aux environs d'Auxerre.

Si les Bois sont de Chêne, & d'assez bellez venue, il est bon d'en tirer de l'écorce; le débit en est fur, & les Tanneurs sçavent bien le faire connoître; les Tilleuls, & les Aulnes ou Vernes s'écorcent aussi; les uns pour servir à faire des Cordes pour puiser de l'eau, & les autres pour les Teinturiers.

Du tems de faire écorcer les Bois.

La veritable saison de faire écorcer les Bois, est le mois de May, à cause que c'est dans ce tems-là que la seve qui monte en abondance dans les arbres, en sépare le bois d'avec l'écorce; & ce tems passé, il est impossible d'y bien réussir, s'il ne survient des pluyes.

Les Bois se debitent encore aux environs de Paris en Cordes en Coterets; & des menues branches, on en fait des Fagots de trois pieds & demy de long, & dix-sept à dix-huit pouces de tour.

Tous Fagots pour le débit se font à l'Engin, & l'usage des lieux où ils sont faits, détermine de la grosseur, & de la longueur dont ils doivent être; il en est de même du Bois de Corde, qu'on fait couper conformément aux lieux où l'on croit en avoir le plus promt, & le meilleur débit.

Tout ce que je viens de dire, n'est pas une regle certaine pour chaque Païs; un Marchand ne doit se servir de ces instructions, que raport à l'usage des lieux où il fait exploiter ses Bois; & même j'avertis que c'est cet usage qui vous doit conduire là-dedans, & non pas la fantaisie, qui étant prise par ceux qui s'y laissent guider pour un rafinement en matiere de commerce, bien souvent leur fait ressentir à leur dommage, mais trop tard, qu'ils n'ont pas eu raison.

Le debit fait des Bois suivant les échantillons qu'ils doivent avoir, il n'est plus question que de les faire voiturer; je l'ay déja dit, on a du prendre ses mesures là-dessus, auparavant même que d'en faire l'achat; & sçavoir quelles étoient les voitures dont on pouvoit se servir sur les lieux où se faisoit l'exploitation de ces bois.

En des endroits on le fait par charroy, & en d'autres on le flotte; j'entends le bois de Corde seulement, car pour tout le reste il se doit charroyer.

Des Echantillons des Bois à brûler, & de l'employ qu'on doit faire des menus.

Cet article ne regarde que les Marchands trafiquants en Bois, pour la provision de Paris; & sans qu'il soit besoin d'en rien dire icy, le Lecteur veut bien que je le renvoye à l'Ordonnance des Eaux & Forêts, tant pour apprendre de quel échantillon doivent être les Bois à brûler, & à quoy doit être employé le menu Bois, que pour sçavoir les permissions qu'on donne aux Marchands, soit pour amener en cette Ville les Bois Dandene, c'est-à-dire celuy qui n'est pas de l'échantillon cy-dessus, soit pour faire passer leur Bois sur les terres & heritages étant depuis les Forêts jusques aux Ports. Cette même Ordonnance instruit assez pleinement de toutes ces choses; & d'autres concernant le commerce, depuis l'article premier jusqu'au trente-quatriéme; ce sont des leçons qu'on doit lire, pour en tirer les connoissances requises au commerce des Bois.

SECTION II.

De la Futaye.

TOut Bois qu'on ne coupe point en vente ordinaire, & qu'on laiſſe croître depuis quarante juſqu'à deux cens ans, eſt réputé Bois de Futaye.

La connoiſſance de ces ſortes de Bois ſur pied eſt bien differente, & plus difficile que celle qu'on peut avoir des Bois-Taillis; & un Marchand n'eſt qu'un ſot en matiere de commerce, ſi achetant une Futaye, il n'en ſçait connoître la nature pour en façonner le Bois; & s'il n'eſt capable d'en diſcerner les differents uſages qui leur conviennent le mieux.

De la maniere de connoître les differens uſages des Bois par rapport à leur nature, & aux fonds où ils ſont ſituez.

Pour parvenir à cette connoiſſance, il s'agit d'abord d'examiner le fond où les Forêts ſont ſituées, & de quelle venuë ſont les arbres; & ſuivant l'examen qu'on en a fait, ou on les deſtine pour les Menuiſiers, ou-bien on ſe forme une idée d'en faire un débit propre aux Charpentiers.

Il y a des Forêts qu'on appelle pleine-Futaye, c'eſt à-dire des Futayes où les arbres ſont tellement preſſez, que le Soleil ne ſçauroit pénetrer dedans, & qui ſont ſituées en bon-fond: le Bois qui en provient eſt toûjours fort tendre de ſa nature, à cauſe de l'ombrage continuel qui le rend tel, & n'eſt propre que pour la Menuiſerie: qu'on obſerve donc déja cet article,

Mais ſi le fond où la Forêt eſt cruë, eſt un fond ſabloneux, pierreux, ou une terre de gravier, ou que ce ſoit des arbres de hayes, & le tout bien expoſé au Soleil, on ne balancera point pour-lors de les deſtiner pour Charpenterie; car le Bois ſera dur, & par conſéquent convenable à cet uſage.

Je ne parle pas icy ſeulement pour les arbres qui croiſſent dans les Forets, mais encore pour tous les autres qui viennent ailleurs, & qui ſont plus ou moins expoſez aux ardeurs du Soleil, pour s'en former les mêmes idées que je viens de dire cy-deſſus; car tous Marchands de Bois ne ſont pas toûjours en état d'acheter des Forêts.

L'Ordonnance décide des differentes ventes qui ſe font ordinairement des Bois, & qui ſont au nombre de ſept; ſçavoir, la vente des Taillis, celle des Baliveaux ſur Taillis, les ventes par éclairciſſement, celles par pieds d'arbres, la Futaye, les Bois en recepage, & les Bois Chablis, dont je ne diray rien de particulier; puiſqu'il ſuffit que tout Bois ſoit Bois, & qu'un Marchand les peut acheter, pourvu qu'il ſoit permis qu'on les vende.

OBSERVATION.

Les Marchands de Bois doivent obſerver, dit-on, de ne point faire abatre de Bois; que la Lune ne ſoit en décours; & ne pas ſuivre en cela le ſentiment malin de bien des ouvriers, qui ſçachant bien le contraire de ce qu'ils diſent, ſoutiennent qu'il n'importe en quel tems on faſſe cette operation; choiſiſſant plûtôt leurs commoditez en cela, que le bien & l'utilité de celuy qui mettra de tel bois en uſage. Voyez dans l'article ſuivant, quelle eſt là-deſſus mon opinion.

Du tems de couper les Fûtayes.

On commence à débiter les Bois de Futaye, depuis la Saint Martin, juſqu'à la fin

fin de Février; & on observe toûjours de les couper en décours de Lune, à cause, dit-on, que le Bois en devient d'un bien meilleur usage, & se conserve bien mieux, que si on l'abatoit en nouvelle: c'est une opinion à décider, & à laquelle tout ce qu'il y a de fins connoisseurs dans la Philosophie moderne; n'ajoûtent point foy; mais de s'aller en cet endroit opiniâtrer à soutenir le contraire, il sembleroit qu'on voudroit détruire un point en matiere de commerce de Bois, qu'on s'est jusques-icy imaginé luy être fort essentiel.

C'est pourquoy je passe là-dessus légerement, toûjours neanmoins renfermé dans mon sentiment, que la Lune n'a pas des influences dont la vertu ait assez de force pour operer les effets qu'on luy attribuë sur tout ce qui luy est sublunaire: au reste, j'abandonne cette erreur à qui la voudra suivre, & prie ceux qui la connoîtront pour telle, de vouloir s'en défaire.

Des moyens de se connoître en Bois de Futaye, pour réussir dans le Commerce.

On peut dire, que quiconque acheteroit des Bois de Futaye avant que de les avoir bien examiné, courroit grand risque de se tromper dans ses esperances; c'est pourquoy il est donc bon qu'un Marchand qui veut reussir dans son entreprise, prenne les précautions que voicy.

Premierement, si les arbres qu'il a acheté ne sont pas en trop grand nombre, il doit en remarquer les hauteurs, & les grosseurs; & pour cela, ne se pas contenter de la vuë, mais se servir d'un cordeau.

Cela fait, il en remarquera le branchage, pour juger à peu prés ce qu'il pourra produire; & fera sur du papier un calcul de tout, afin de prendre ses mesures là-dessus du mieux qu'il luy sera possible.

De la maniere de prendre la hauteur des arbres.

Ayez quelqu'un avec vous, qui mesure de deux toises de haut à commencer par le pied; jugez par les yeux du surplus, à propotion des deux premieres toises mesurées, & de ce que le reste peut faire; ajoûtez le tout ensemble, ce sera à peu de choses prés la hauteur de l'arbre: & ce moyen ainsi pratiqué, rend pour ainsi dire un Marchand certain de ce qu'il peut retirer de tels Bois.

Des moyens de sçavoir ce qu'un arbre peut faire de pouces de largeur étant équarry.

Prenez un cordeau, ceignez-en l'arbre; & s'il a six pieds de contour, pliez-le cordeau en trois parties égales, ôtez-en une, & du restant qui sont les deux autres, pliez-les en douze, pour en ôter encore une partie; cela fait, pliant en quatre ce qui restera, on n'aura qu'à en mesurer la longueur, & ce sera ce que chaque largeur de Bois contiendra.

REMARQUE.

Si je viens de dire que si l'arbre a six pieds, il faut plier le cordeau avec lequel on aura pris sa grosseur, en trois parties égales, ce n'est pas une conséquence d'en agir toûjours de même, ny une maxime généralement établie; mais c'est qu'on sçaura pour veritable regle, qu'autant de toises que contient un arbre en grosseur, en autant de parties par moitié on en doit plier d'abord le cordeau, & pour le reste continuer comme il a été dit.

De ce qu'on doit le plus considerer en matiere de commerce de Bois.

Aprés avoir remarqué si les arbres sont beaux & bien droits, & si les ventes ne

ſont pas conſiderables, il faut toûjours tirer à l'ecarriſſage, car on a plus, & plûtôt le débit de ce bois, que de celuy de ſciage, & d'ailleurs les frais n'en ſont pas ſi grands.

Le Marchand ſoignera que ce bois ſoit bien écarry, à cauſe qu'on le vend plus promtement qu'un autre qui ſeroit plein de flaches.

Si l'on remarque qu'il y ait de gros bois tortu, on en fera faire des courbes, ſoit à moulin, ſoit à bateau, ſuivant le plus ou le moins de groſſeur qu'il conviendra

Mais ſi l'on avoit à exploiter quantité d'arbres, il faudroit pour lors en faire façonner le bois de pluſieurs manieres, afin que le débit en fût plus prompt: comme par exemple, le débiter en fente qui eſt le merrain à futailles, la latte tant quarrée que volice, & les échalas tant perches que paiſſeaux.

On n'oubliroit pas auſſi de faire ſcier des planches de pluſieurs grandeurs & épaiſſeurs, des membrures, chevrons, poteaux, ſolives, batans & goutieres, & de faire faire auſſi du bois de cordes, des fagots, des coterets, & du charbon, le tout ſuivant le plus commun uſage des lieux, afin de ne point laiſſer trainer en longueur la vente de telle marchandiſe; & ſi dans ce Bois il s'y en trouvoit tout autre ſorte que du Chêne, on le feroit débiter conformément à ce dont on peut s'en ſervir ordinairement

Du Chêne.

Je commence par le Chêne, comme étant le bois dont on fait le plus de cas dans les Forêts; il eſt ſujet en croiſſant à deux fâcheux inconvéniens, qu'il faut néceſſairement connoître, pour ne pas être trompé dans le débit qu'on en veut faire, car quelquefois il eſt ou roulé ou tranché, ce qui le rend impropre à être fendu.

Du Bois roulé.

On connoît qu'un Chêne eſt roulé, lorſque les crues de chaque année n'ont point fait corps enſemble, & ſont demeurées de leur epaiſſeur.

Du Bois tranché.

Et lorſqu'on voit que le fil d'un Chêne traverſe d'un côté à l'autre de l'écorce, c'eſt une veritable marque qu'il eſt tranché; & tel arbre, outre qu'il ne vaut rien pour la fente, c'eſt qu'on n'oſe pas l'employer d'une grande longueur pour ſoutenir un gros fardeau, à cauſe qu'il eſt dangereux de rompre deſſous.

Des bois de fente.

Le meilleur bois qui eſt dans la vente, eſt celuy qu'il faut choiſir pour la fente; & les tronçons deſtinez à cet uſage, ſe coupent pour l'ordinaire au bout de l'abatage: & c'eſt de celuy-là dont on tire le merrain à futailles de la longeur qu'il convient le couper, & ſuivant l'uſage des païs où l'on s'en ſert.

Les deux eſpeces de lattes ſe prennent encore de ces tronçons, & celle qu'on appelle quarrée doit avoir quatre pieds de long, deux pouces de large, & trois lignes d'épaiſſeur: pour la volice elle à la même longueur, & l'épaiſſeur pareille; mais de largeur elle contient trois à quatre pouces.

Outre ces marchandiſes cy-deſſus, ſe tire encore l'échalas, qui a des longueurs differentes, ſçavoir, de quatre pieds & demy, & de trois pieds le plus communément, & ſortent la plus grande partie de la tronce, dont la fente n'a pas été aſſez bonne pour en tirer de la latte.

On peut faire auſſi des échalas juſqu'à quinze pieds, qui ſont ceux-là dont on ſe ſert

ſert pour faire des paliſſades; & paſſé ſix pieds, du côté d'Auxerre, on appelle cette ſorte d'échalas des perches; il n'y a gueres que de ce côté-là où il ait ce nom; à cauſe qu'il n'y a que dans l'Auxerrois preſque où les vignes ſoient miſes en perche.

Mais pour revenir au merrain dont j'ay déja parlé, on doit ſçavoir qu'il s'y en débite de differentes longeurs; que celuy pour faire des muids doit avoir trois pieds, celuy des feuillettes ou demy muids deux pieds & demy, ainſi du reſte, & par raport aux païs où ces ſortes de tonneaux ſont plus ou moins grands.

Chaque piece de merrain s'appelle doëlle, & doit toûjours être accompagnée d'enfonçure, qui eſt une eſpece de doëlle qui n'a que deux pieds de long, & ſix pouces de large, & qui eſt celle qu'on deſtine pour les muids; car pour les feuillettes les fonds ne doivent avoir qu'un pied & demy de long, & de même largeur que les précédens

Toutes doëlles & enfonçûres au-deſſous de quatre pouces de large, ſont réputées rebuts, & doivent avoir depuis ſept juſques à neuf lignes d'épaiſſeur.

Au bout des tronçons dont on a tiré ce merrain, il reſte toûjours des longueurs d'arbres qui ont ſix pieds & quelquefois d'avantage de longueur, dont on ſe ſervira pour équarrir, & pour enſuite débiter en ſciage.

De l'Aubier.

Nous remarquons dans tous les arbres de quelque eſpece qu'ils puiſſent être, lorſqu'ils ſont abatus, immédiatement aprés l'écorce un certain bois blanc en cercle de l'épaiſſeur d'un pouce, & toûjours de differente couleur du maître bois, & c'eſt celuy-là qu'on appelle Aubier.

Ce bois a de trés-méchantes qualitez: il ne doit entrer que fort rarement dans le merrain, car il eſt fort dangereux de rendre fûté le vin qu'on met dans les vaiſſeaux qui en ſont en partie bâtis.

Deplus, pour peu que cette ſorte de bois ſoit dans des lieux humides, il eſt ſujet à ſe pourrir, ou à ſe réduire en poudre lorſqu'on le met dans des endroits qui ſont ſecs; c'eſt ce qui fait qu'on ne l'employe le plus qu'à faire des échalas.

Des differentes pieces de bois de ſciage.

Aprés qu'un Marchand a tiré de la fente tout ce qu'il a pu, il regarde les pieces de bois dont il peut faire du ſciage, & ſuivant les longueurs que chaque eſpece convient avoir.

On diviſe le bois de ſciage en planches de pluſieurs épaiſſeurs; en contre-lattes, en membrures, en chevrons, en poteaux, en ſolives, en limons, en batans, & en goutieres ou echenés comme on dit en Bourgogne: mais il ne ſuffit pas d'avoir nommé toutes ces differentes eſpeces de bois de ſciage, il eſt bon pour l'intelligence d'un apprentif en fait de commerce, de dire plus au long ce que c'eſt, & comme elles doivent être débitées.

Des Planches.

Les Planches ſervent à differens uſages, & ſuivant le plus ou le moins de longueur, de largeur & d'épaiſſeur qu'elles ont; & c'eſt dans un tel détail que doit toûjours deſcendre un Marchand de Bois, pour faire que par le moyen du débit, ſon Bois retourne tout à ſon profit.

Il eſt des Planches dont on ſe ſert pour faire des cuves, & celles-là n'ont ordinairement qu'un pouce & demy d'épaiſſeur, & qu'onze pouces de large; pour la longueur, il y en a de trois pieds & demy, & de quatre pieds.

Les Planches dont les Menuiſiers ſe ſervent le plus ordinairement, ſont celles qui ſont d'un pouce franc ſcié, & douze pouces de large: il ne faut pas manquer, autant qu'on le peut, de s'en garnir de cette ſorte, car le débit en eſt promt; & l'on fait encore d'autres Planches qui ne ſont que d'un demy pouce d'épaiſſeur franc ſcié, & douze de large, & qu'on appelle entre-voux; on fait encore aſſez d'argent de cette marchandiſe, quoy qu'elles ne ſe vendent pas ſi vîte que les précédentes.

Des Solives.

Autant qu'on peut dans une vente, il faut avoir dequoy fournir de toutes ſortes de marchandiſes qu'on y peut debiter, afin de ne point avoir le chagrin de renvoyer ceux qui y viennent pour acheter; & les ſolives ſeront du nombre des Bois de ſciage dont un Marchand ſoignera de ſe garnir.

On les fait débiter de cinq à ſix pouces de groſſeur; pour la longueur, cela dépend de la fantaiſie, car on ſçait à peu prés ce qu'elles doivent avoir, toutefois plus ou moins longues les unes que les autres; & pour être bonnes, il faut qu'on en ait choiſi le bois bien fort, à cauſe des fardeaux qu'elles ſont obligées de ſupporter.

Il y a des ſolives qu'on nomme ſolives de brin, c'eſt à-dire des ſolives équarries ſur du bois de brin qu'on trouve dans la vente, qui portent ſeulement depuis ſept juſqu'à neuf pouces des groſſeur, & depuis quinze pieds juſqu'à trois toiſes, ou trois toiſes & demie de longueur: telles pieces d'ouvrage ſont fort recherchées, & tout Marchand ne doit point négliger d'en faire proviſion, étant à preferer à celles qui ſont de ſciage.

De la Contre-Latte.

La Contre-Latte eſt un ouvrage qui ſe debite auſſi à la ſcie; elle ſert pour couvrir en ardoiſe, & eſt large de quatre à cinq pouces, & épaiſſe d'un demy.

Des Chevrons.

On ne peut couvrir des bâtimens ſans le ſecours des Chevrons; cette piece de ſciage ſe vend bien, & c'eſt la raiſon pour laquelle on en doit beaucoup faire débiter.

Les Chevrons ordinaires doivent être ſciez de trois pouces ſur une face, & de quatre ſur l'autre; tout l'aubier en ſera ôté s'il eſt poſſible: on débite encore des Chevrons d'une autre ſorte, qui ont quatre pouces ſur tous côtez; outre qu'on s'en ſert pour la couverture des maiſons, c'eſt que les Menuiſiers les recherchent, ſur-tout lorſqu'il ſont ſans flaches, & qu'ils ſont d'un bois fort doux.

Des Flaches.

Flaches eſt un terme dont ſe ſervent les Marchands de Bois, & qui ſignifie les endroits d'où l'aubier n'a pas été bien ôté en équarriſſant, & qui paroiſſent ſur le bois équarry.

Des membrures.

Toutes Membrures telles qu'elles puiſſent être, ne ſont faites que pour l'uſage des Menuiſiers; on en débite de deux ſortes; ſçavoir, l'une de deux pouces d'épaiſſeur, & l'autre de trois, & chacune de ſix pouces de large.

Des Limons & Batans.

On débite ces deux sortes d'ouvrages de plusieurs largeurs & épaisseurs; c'est-à-dire qu'on en fait qui ont quatre pouces sur un côté, & huit sur l'autre, ou de quatre & neuf, de quatre & dix, de cinq & dix, & de cinq & douze: ce bois doit être sans roulure, & sans aubier, & sert aux Charpentiers.

Des Goutieres.

Il n'y a point de piece de sciage où il faille plus prendre de précautions qu'à celle-cy: car on sçait que les goutieres sont d'une tres grande utilité; mais aussi que pour rendre de bons & de longs services, on doit les prendre d'un bois de brin qui soit sain, sans nœuds, sans roulure, & sans aubier, à cause que l'eau qu'elles sont obligées de recevoir venant à passer à travers, endommageroit les lieux pour la conservation desquels elles auroient été employées.

Les pieces de bois dont on doit se servir pour cette piece de sciage, doit avoir huit à neuf pouces d'écarrissage; & la maniere de la faire scier, est de luy donner le trait de scie d'un bout à l'autre au travers de deux angles: il n'est plus question présentement que de sçavoir comme il faut l'achever.

On remarque, premierement, que le côté où a passé la scie, doit être le dessus de la goutiere qu'on a coûtume de creuser, laissant un bon pouce d'épaisseur sur chaque bord; & cette piece de charpente est longue pour l'ordinaire depuis six pieds jusqu'a trois toises & demie: & pour empêcher que le hâle ne tourmente ce bois, il faut être soigneux de le tenir à couvert.

Des Poteaux.

Les Charpentiers se servent des Poteaux pour clore des bâtimens: ils en font des pans de bois, & d'autres ouvrages de cette fabrique; & en les débitant on leur donne quatre, & six pouces de grosseur pour l'ordinaire. Voilà tous les bois de sciage qu'on a coûtume de débiter dans les Forêts par rapport au chêne; mais comme il y a encore bien d'autres bois qui s'y rencontrent, & dont les Marchands de bois tirent bien de l'argent lorsqu'ils sont façonnez, je vas sur chaque arbre faire un détail de toutes les sortes de Marchandises qu'il sera propre à rendre.

Du Noyer.

Le Noyer, comme le plus estimé de tous les autres arbres qu'on débite, tiendra icy le premier rang. C'est un bois que les Menuisiers recherchent beaucoup, & c'est celuy aussi dont ils font les plus beaux meubles: on le façonne en poteaux, en planches, & en membrures; & toutes ces pieces doivent être sans gersures, & sans roulures: car ainsi que les Chênes, les Noyers sont sujets à être roulez. Ces pieces de sciage cy-dessus ont onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaisseur franc sciées.

Ce bois se debite encore en tables, mais il faut pour lors que les Noyers soient d'un bois fort sain, qu'ils ayent la tige grosse, & que ces tables ayent deux bons pouces d'épaisseur. Les ouvriers qui en ont besoin les employent comme ils le jugent à propos; & comme les racines de ces arbres ne sont point à rejetter; sur-tout lorsqu'elles ont la couleur brune, & bien jaspée, on aura soin de les mettre en tronçons, & le débit en sera bon: on en fait aussi des sabots, & son écorce se vend aux Teinturiers.

Du Cormier.

On ne voit gueres d'arbre dont le bois soit plus dur que celuy du Cormier, c'est ce

ce qui eſt cauſe que les Meuniers s'en ſervent pour faire des chevilles, & des fuſeaux pour les rouets & les lanternes de leurs moulins; & l'on donne à ces chevilles quatre pouces ſur tous ſens, & ſeize de longueur.

Tout branchage de Cormier quand il eſt aſſez gros eſt propre à faire des chevilles, ſinon on les employe en fuſeaux, qu'on débite de dix-huit pouces de long, & larges de trois.

Les Menuiſiers ſe ſervent de ce bois pour monter leurs outils; & pour le leur vendre on le fait ſcier pour l'ordinaire en poteaux de trois & de quatre pouces en quarré; ou bien on le débite en membrures, auſquelles on donne deux pouces d'épaiſſeur, & ſix de largeur: on en ſcie auſſi de quatre à ſix pouces, & depuis ſix juſqu'à douze pieds de longueur.

Du Châtaigner.

Le Châtaigner ſuit le Chêne pour ce qui regarde la charpente, quoy qu'où l'on trouve du Chêne on ne ſe ſerve gueres de Châtaigner, & par rapport à cet uſage il ſe débite tout de même.

Il eſt des païs où des Baliveaux de ſix à ſept ans on en fait des cercles à cuves, ou bien on debite ce bois en perches, qui ſe vendent bien.

Du Hêtre.

Les Marchands qui ont des Hêtres à débiter, ſeront ſoigneux d'en faire faire des poteaux de quatre pouces ſur tous ſens, & depuis ſix juſqu'à dix pieds de longueur: & ils n'oublieront point auſſi d'en débiter en membrures, qui auront deux pouces & lignes franc ſciées d'épaiſſeur, & depuis ſix juſqu'à huit pouces de large, & ſix neuf & douze pieds: & l'on met auſſi de ce bois en planches, auxquelles on doit donner onze à douze pouces de large, & treize lignes d'epaiſſeur franc ſciées; on en fait encore des tables pour des cuiſines, des étaux pour des bouchers, on en fabrique des pelles, des cuillieres, des ſabots, & quantité d'autres ouvrages, que les ouvriers qui ſe ſervent de ce bois, façonnent à leur fantaiſie.

AVERTISSEMENT.

Il ne ſuffit pas qu'un Marchand ſçache les longueurs, largeurs & épaiſſeurs que doivent avoir tous bois, pour commander aux ſcieurs de le faire comme il leur dit: il faut encore qu'il ſoit ſoigneux de regarder ſi ces ouvriers ſuivent ſes ordres, car tous ſcieurs ordinairement, tous fripons, ſi on ne les veille de prés; & gens qui pourvu qu'ils tirent à l'ouvrage, ne ſe mettent point en peine de gâter une piece de bois à un Marchand, qui ſouvent s'en rapporteroit à leur bonne foy. Que tous Marchands de bois ſur cet avertiſſement prennent donc leurs meſures, qu'ils aillent & reviennent par leurs Bois, qu'ils jettent les yeux ſur tous leurs ouvrages qu'on débite, & que toûjours le Pied de Roy à la main, ils meſurent ſi leurs ouvriers ont débité leurs bois comme ils leur ont commandé; & pour lors cette vigilance que les ouvriers remarquent en eux, ce mouvement qu'ils voyent qu'ils ſe donnent, & ces précautions qu'ils s'apperçoivent qu'ils prennent, tout cela leur fait faire des reflexions en eux mêmes qui ne ſont qu'avantageuſes pour ceux qui ſe mêlent du commerce de Bois.

De l'Aulne ou Verne.

On ſe ſert du bois d'Aulne quand il eſt gros & bien droit, pour faire des ſabots, ou bien pour faire des tuyaux de fontaines, comme étant un bois qui n'eſt point ſujet à ſe pourrir en terre, pourvu qu'il ne prenne point l'air lorſqu'il y a été une fois mis.

Lorſ-

Lorſque les Aulnes ſont d'une groſſeur ſuffiſante pour être ſciez, on en fait des poteaux de trois pouces en quatre, & des membrures épaiſſes de deux pouces, & larges de ſix juſqu'à huit; les Tourneurs ſe chargent pour l'ordinaire de cette eſpece de bois ainſi que de ſes perches, lorſqu'elles ſont groſſes & bien droites.

Le débit qu'on fait de l'écorce de ces arbres eſt trop conſiderable pour qu'on oublie d'en avertir icy, & j'ay déja dit que c'étoit au mois de May qu'on devoit faire cette operation; ainſi que les Marchands de Bois qui auront des Aulnayes à couper, ſoient ſoigneux d'en tirer de l'écorce, les Tanneurs, ny les Chapeliers ne la leur laiſſeront pas: on en débite encore en chevilles pour barrer les tonneaux de vin.

Du Peuplier.

Quand on fait couper des Peupliers, ce n'eſt que pour en faire des planches depuis trois juſqu'à cinq lignes d'épaiſſeur; les Menuiſiers s'en ſervent pour des ouvrages cachez, & on leur donne dix pouces de large, & ſix pieds de long: & comme ce bois n'eſt pas rare, ny bien cher, on en ſcie des planches d'un pouce d'épaiſſeur, de onze & de douze de largeur, qu'on employe pour faire des portes ou des fenêtres; ce qui arrive ſur-tout dans les Maiſons de campagne.

Ce bois eſt auſſi propre pour faire une eſpece de merrain qu'on appelle barre, & dont on ſe ſert en Bourgogne pour barrer le bon vin qu'on en tire pour amener à Paris.

Des Tilleuls.

On débite le Tilleul en tables lorſqu'ils ſont aſſez gros pour cela, & ces tables ont depuis deux juſqu'à cinq pouces d'épaiſſeur; & on en fait auſſi des planches épaiſſes d'un pouce, & longues de douze.

Du Tremble.

Outre le débit cy-deſſus, le Tremble eſt encore propre à débiter pour faire des Sabots, & des talons de Souliers, dont les hommes & les femmes ſe ſervent aujourd'huy ſi communément; & les Sculpteurs le recherchent auſſi pour en faire des ouvrages de leur façon.

Des Nefflers, Aliziers, & autres arbres ſauvages de cette nature.

Faute de trouver des Cormiers, les Meuniers ſe ſervent de chevilles & de fuſeaux faits de bois de Neffler, d'Alizier, & d'autres arbres de cette nature; c'eſt ce qui eſt cauſe que lors qu'on en rencontre dans les ventes, il faut les débiter de cette maniere de la même longueur, & de la même épaiſſeur.

De l'Orme.

L'Orme a ſon débit tout particulier; & lors qu'un Marchand en trouve quelques-uns dans des ventes, ou des ventes entiéres à debiter, voicy la maniere dont il doit s'y prendre, & toutes les obſervations qu'il y doit faire pour le façonner comme il faut; & tout ce bois n'eſt d'uſage que pour les Charrons & ſe charrie en grume, & tout ſcié.

Du Bois en Grume.

Bien des gens n'entendroient point ce que veut dire Grume en matiere de Bois, ſi on ne leur expliquoit, & ſe trouveroient embaraſſez dans un chemin le plus beau du monde. Le Bois en Grume, eſt donc celuy qui eſt en tronçons ou en billes,

comme on dit en certains lieux ; ſi bien que lors qu'on dit amener du Bois en Grume, c'eſt l'amener ſans le débiter : cela eſt facile à entendre.

Du Bois de Charronage en Grume.

Le Bois donc qui ſert aux Charrons, & qu'on voiture de cette maniere, ſont les Moyeux, les Eſſieux, les Empanons, les Fleches, les Jantes, & les Armons : mais c'eſt peu de ſçavoir comme on amene ces échantillons de bois d'Orme, ſi l'on n'eſt inſtruit dans l'art de les débiter.

Des Moyeux.

Toutes Grumes, ou tous Tronçons, comme on voudra dire, avant que d'être charriez, ſeront coupez de la longueur de ſix pieds & demy, & dix pouces de diametre par le menu bout ; & s'il s'en trouve depuis douze juſqu'à ſeize pouces, on les conſidere beaucoup pour faire de groſſes rouës de Charrettes.

Des Eſſieux.

Les eſſieux, comme les pieces des Charettes, Chariots, & Caroſſes, qui ſupportent tout le poids de ces machines, & de ce qu'elles contiennent, ſont choiſies de ſix pieds de longueur, & de ſept à huit pouces de diametre par le menu bout ; & ſont auſſi laiſſez en Grume.

Des Empanons.

La longueur qu'on donne aux Eſſieux en grume, doit être celle qu'il faut donner aux Empanons, qui ne ſeront pas à peu prés ſi gros, mais qui en aprocheront aſſez, quand ils ne ſeront pas chantournez ; car lors qu'ils le ſont, quand l'échantillon n'en ſeroit pas ſi fort, ils n'en valent pas pis.

Des Fleches.

Les Charrons veulent qu'il y ait de deux ſortes de Fleches ; celles dont on ſe ſert pour les Caroſſes, & celles qui ſont d'uſage pour les autres Harnois.

Les Fleches de Caroſſe, ſe tirent depuis dix juſqu'à douze pieds de long ; & celles des autres, depuis douze juſqu'à quinze pieds, ſans nœuds, & bien courbées.

Des Jantes.

Cette Grume de Bois que les Charrons mettent en œuvre lors qu'ils veulent faire le tour des roües, & qu'on appelle les Jantes, & Chantres en Bourgogne, ſont coupées de la longueur de deux pieds huit à dix pouces, & quelquefois juſqu'à trois pieds, lors qu'elles ſont bien chantournées.

Des Armons.

Il y a de deux ſortes d'Armons ; ſçavoir, ceux qu'on apelle Armons ſimplement, & qui ſont en Grume, & qu'on débite de ſix pieds de long, & de huit à neuf pouces de diametre par le menu bout ; & ceux qu'on nomme Armons d'arcade, qu'on tire de quatre pieds & demy de long, & neuf à dix pouces de groſſeur.

Du Bois de Sciage ſervant aux Charrons.

Apres avoir appris quel eſt le Bois de Charronage qu'il faut amener en Grume, il eſt queſtion préſentement d'apprendre quel eſt celuy qui doit être ſcié : on en com-

compte de trois principales ſortes; ſçavoir, les Liſſoirs, les Moutons & les Timons.

Des Liſſoirs.

Ces premieres pieces ſe débitent de ſix pieds & demy de long, & de ſix à ſept pouces de large, ſur quatre à cinq pouces d'épaiſſeur; que perſonne de ceux qui voudront ſe mêler de faire débiter des Ormes, n'oublie de mettre en pratique toutes ces inſtructions.

Des Moutons.

On fait ſcier les Moutons de ſix pieds ſept à huit pouces de long, & de cinq à ſix pouces de largeur, & d'épaiſſeur trois ou quatre pouces.

Des Timons.

Et pour les Timons, le débit s'en fait de neuf pieds de long, trois pouces & demy en quarré par le menu bout; & quatre pouces par le gros.

OBSERVATIONS.

Il y a encore d'autres pieces de Bois d'Ormes qui ſe ſcient non pas par les Marchands, mais par les Charrons mêmes; c'eſt ce les qui fait que les Marchands laiſſent toûjours pluſieurs pluſieurs pieces de Bois en Grumes de diverſes groſſeurs, & de pluſieurs longueurs.

On ne rebute point pour le Charronage les branchages qui ſont beaux, bien droits, & même quand ils ſeroient tortus, pourvu qu'il n'y ait point trop de nœuds; car les Charrons ſçavent bien les employer, juſqu'aux petits morceaux gros comme la jambe, qui entrent dans la conſtruction des Charrues: & tout ce Bois-là qu'on amene, ſe nomme Bois à débiter.

Il faut remarquer, que ſi l'on trouve des Grumes de deux & trois pieds & demy d'équarriſſage, & qui puiſſent porter depuis quatre juſqu'à ſix pouces d'épaiſſeur, & les laiſſer de leur largeur, on doit les débiter en Tables; les Meuniers ſçauront bien venir chercher les Marchands qui auront de ces ſortes d'échantillons, pour en faire à leurs Moulins des roüets, & des tours de Lanternes.

Il me ſemble que voila déja des inſtructions aſſez claires pour un aprenty en fait de commerce de Bois; mais achevons ce traité; & diſons ce qui y eſt encore eſſentiel.

Du Frêne.

On débite le bois de Frêne en Moutons, & en Timons, & on en voiture auſſi en Grume de pluſieurs longueurs, comme de dix juſqu'à dix-huit pieds, & de groſſeurs differentes, & de huit à neuf pouces de diametre; tels échantillons ſont propres à faire de ces ſortes de Harnois dont on ſe ſert pour charrier le Vin, & qu'on nomme Haquets en des endroits, & Souliviers en d'autres.

Lors qu'un Marchand voit des nœuds ou des loupes à un Frêne qui eſt ſain d'ailleurs, cela ne doit point le rebuter; car les Armuriers en ont beſoin, & l'achetent ce qu'il vaut.

De l'Erable.

L'Erable eſt de la même nature du Frêne, quant à ce qui concerne les Armurers; c'eſt la raiſon pour laquelle les Marchands les amenent en plus grande par-

tie en grume, pour laiſſer la liberté aux ouvriers qui s'en ſervent, de le débiter à leur fantaiſie.

Du Charme.

Le plus commun débit du Charme eſt en Eſſieux, ou en d'autres bois de Charronage, dont on ſe ſert dans les Païs où l'Orme eſt rare; & aprés les Charrons, je ne ſçache point qui le mette en uſage, ſi ce n'eſt les faiſeurs de Formes, qui l'achetent en Grume.

AVERTISSEMENT.

Si je ne parle pas icy de beaucoup d'autres Arbres, c'eſt qu'ils ne valent rien à débiter en Bois de ſciage, n'étant propres qu'à mettre en Corde, à la reſerve du Buis dont je n'ay point parlé, qui ſe vend en tige ou aux faiſeurs de Peignes, ou aux Tourneurs.

Des Branchages des Bois de haute-Futaye.

Aprés s'être ſervi des Grumes pour en faire tel débit qu'on a jugé à propos, il faut que le Marchand conſidere le branchage qui luy reſte de ſes Arbres de haute Futaye, afin de voir ce qu'il en poura faire.

Comme le bois de ſciage prévaut ſur les petites pieces équarries qu'on peut tirer de ces branchages, & que ces petites pieces équarries ſont plus à eſtimer que la Corde; un Marchand commencera donc à examiner, inſtruit de cette maxime, quel débit il faudra qu'il en faſſe: & à moins que les tronçons qu'il y remarquera n'ayent ſix pieds de long, il eſt inutile qu'il ſonge d'en faire ſcier le bois; car on ne doit point débiter de ce bois à de moindres longueurs.

Si c'eſt en bois d'Equarriſſage, il ne pourra tirer de ce branchage que des courbes de Bateau, dont le débit eſt trés-bon, lors qu'on eſt prés des rivieres navigables; ou ſi l'on en eſt éloigné, & que les Voituriers emportaſſent tout le gain qu'on pourroit tirer de ces echantillons de bois, on ne ſongera point d'en faire; & on réduira tout en Corde, de l'échantillon conforme aux lieux où l'on voudra en faire le débit.

De ces branchages, & par rapport ſeulement aux bois qui ſont propres pour les Charrons, on en peut tirer des rais de roües, aprés avoir examiné s'il ne reſte point de bouts de la Fente qui ayent les longueurs proportionnées; ſçavoir, deux pieds & demy, & quelques pouces davantage.

Tout Bois qu'on débite avec l'Aubier, doit être laiſſé plus gros que celuy qui n'en a point; & quoi que je vienne de dire de tirer de ces branchages des rais de roües, je n'entends pas pour cela qu'on en faſſe faire d'autant de Bois qu'on en trouveroit de propre à cela, mais ſeulement pour aſſortir ſes marchandiſes, & rien de plus; d'autant qu'on gâteroit toute la Corde, qui fait un des débits le plus conſiderable d'une vente.

Pour ce qui eſt du reſte du branchage, la Corde priſe, en des endroits, on le débite en bois de Charbon; & aux environs de Paris, on en tire des Coterets de ce qu'il y a de plus droit, & du reſte des ramilles, on en fait des Bourées.

Du Bouleau.

Cet arbre eſt aſſez commun dans les Bois Taillis, & vient extrémement haut; ce bois à l'écorce toute blanche, & l'on s'en ſert pour faire des Cercles, ou à Futailles, ou à Cuves, ſuivant les hauteurs, & les groſſeurs dont ils ſont.

Dans les Taillis en bien des endroits, on fait encore des Cercles de bois de Chêne, ſur tout du côté ou il y a de grands vignobles, comme en Bourgogne, Champagne

pagne ou autres lieux. Quoy que ces deux articles icy ne ſoient pas dans le lieu où je devois les avoir placez, qui eſt dans le traité des taillis ; cependant je prie ceux qui les liront de ne pas laiſſer d'en profiter, comme s'ils y étoient.

Des Voitures de toutes ſortes de Bois.

A l'égard des Voitures qui ſe doivent faire des bois, j'en ay déja averti, on a dû ſçavoir de quelle maniere on avoit coûtume de les faire ſur les lieux, afin de prendre ſes meſures là-deſſus ; car ou on les mene par charrois, ou on les met dans l'eau pour les ſloter ; & quant à la maniere de faire ces Voitures, un Marchand ſuivra l'uſage du Païs où il fera débiter les Bois.

AVIS.

Lorſqu'un Marchand de Bois fait achat d'une vente, avec toutes les précautions que j'ay déja dit qu'il devoit prendre ; voicy encore un avis que je puis luy donner là-deſſus, qui eſt de trés-grande importance ; ſçavoir qu'en achetant cette vente, il doit être déterminé à l'égard des lieux où il veut mener ſon Bois pour le débiter ; & être inſtruit ſi dans ces mêmes lieux le Bois n'eſt point ſujet à payer des droits, & combien il en paye, afin que faiſant ſon marché il faſſe ſon compte ſur cet article, autrement il ſe trouveroit trompé.

OBSERVATIONS.

Comme on n'a parlé juſques-icy que des Bois de ſciage & de fente, & qu'on n'a rien dit des gros échantillons dont un Marchand doit ſe fournir dans une vente, il eſt bon de faire obſerver qu'on ne doit point les oublier dans le débit du Bois ; mais il n'eſt pas hors de popos auſſi, de dire que de ces ſortes de pieces de bois on ne doit s'en garnir qu'autant qu'il en faut pour l'affortiſſement de ſes marchandiſes.

Sous ce nom de gros échantillons, on comprend les poutres qui ſeront de pluſieurs longueurs & largeurs, les pieces de bois qu'on appelle arbres de Preſſoir, les coüillards, les teſſons & les jumelles, toutes ces pieces ſervant à la conſtruction de cette machine, & pluſieurs autres de pareille groſſeur ou à peu prés.

Des Saules.

J'ay déja dit le tems auquel on doit mettre les Saules en coupe ; mais je n'ay pas parlé de la maniere de les débiter, afin d'en ſçavoir faire ſon profit, l'ayant reſervé pour en traiter en ce lieu.

Les Saules ſe coupent en trois échantillons differens ; ſçavoir, en plançons, qui ſont ceux dont on ſe ſert pour planter & multiplier les arbres de cette eſpece ; en pieux de la longueur de quatre pieds pour fendre en échalas propres à mettre dans les vignes, & en perches pour ſervir à la conſtruction des cabinets qui ſont dans les Jardins : pour la ramille, on en fait de petites bourées dont les gens de la campagne ſe ſervent pour chauffer leur four, ou pour ſe chauffer eux-mêmes.

Du Poirier.

Il ſe peut qu'un Marchand de Bois rencontre dans ſa vente quelque Poirier dont la tige promettra beaucoup ; & pour en ſçavoir faire de l'argent, il le fera ſcier en planches de ſix ou neuf pieds de longueur, & d'un demy pouce franc ſcié : ou bien en membrures de la même longueur, & de cinq à ſix pouces de largeur ſur tous ſens.

Des Pruniers.

Les Pruniers ſe voiturent en grume lorſque leurs tiges ne ſont point trop groſſes, afin que les Tourneurs qui les recherchent, les débitent eux-mêmes, & con-

formément aux ouvrages qu'ils en voudront fabriquer; & le débit s'en fait auſſi en membrures de la longueur & de la largeur ſemblable à celle du Poirier.

Des Coudriers.

Il y a des païs où il croît quantité de Coudriers, comme du côté d'Avalon, où l'on en ſçait bien faire ſon profit; on les debite en cercles de pluſieurs grandeurs, c'eſt-à-dire propres à muids, à demy muids, ou à quarts; on les met en botte, il y en a cinquante à chaque botte; la vente en eſt bonne & aſſeurée, & c'eſt de ces ſortes de cercles que les Pariſiens veulent que le vin qu'on leur mene, ſoit relié; autrement ils en font peu de cas, & ne l'eſtiment pas pour du vin de Bourgogne.

DISCOURS.

Tous ceux qui veulent entreprendre le commerce de Bois, ne ſe doivent pas contenter d'en ſçavoir faire le débit dans les ventes; mais il eſt encore néceſſaire qu'ils ſoient inſtruits de quels échantillons il faut qu'ils les façonnent s'ils les deſtinent pour être vendus à Paris, & à quoy ils doivent employer les menus bois.

Il y a encore d'autres choſes eſſentielles que tous Marchands de Bois ne doivent pas ignorer pour faciliter leur commerce. Premierement, qu'il leur eſt loiſible de faire paſſer leurs Bois ſur les terres & heritages d'autruy, étant depuis les Bois juſques aux Ports flotables & navigables des rivieres & ruiſſeaux.

Secondement, que tout Marchand de Bois qui fait débiter ſa marchandiſe pour Paris, peut, ſans qu'on l'en puiſſe empêcher, faire des canaux, & prendre les eaux des étangs pour le flotage des Bois, en dédommageant les Propriétaires.

En troiſiéme lieu, qu'il luy ſera loiſible de jetter ſon bois à bois perdu ſur tous ruiſſeaux & rivieres qui luy ſembleront les plus commodes.

Quatriémement, que les Marchands de Bois, ſont en pouvoir d'obliger les Propriétaires des héritages ſituez ſur le bord des ruiſſeaux, de laiſſer des deux côtez un chemin de quatre pieds pour le paſſage des ouvriers prépoſez par leſdits Marchands, pour pouſſer à-val-l'eau leſdits bois.

Tout ce que je dis là, a pour fondement l'Ordonnance, qui comprend encore beaucoup d'autres articles concernant le commerce de Bois, & dont il eſt beſoin que tous Marchands ſoient inſtruits; leſquelles connoiſſances ils ne peuvent acquerir ſans avoir ce Livre, & le feuilleter d'un bout à l'autre.

O! qu'un Pere de famille ſeroit heureux, ſi rempli de tout ce que je viens de dire, il cherchoit les moyens d'en faire ſon profit; & tout ce grand point ne dépend que de ſes ſoins, de ſa vigilance, & des peines qu'il voudra ſe donner pour y réuſſir: l'Agriculture étant un art fort facile à comprendre, & qui ſçait toûjours payer au quadruple les ſueurs de ceux qui ſçavent la mettre, ou la faire mettre en pratique.

Sed nos immenſum ſpatiis confecimus æquor:
Et jam tempus equum fumantia ſolvere colla.

C'eſt aſſez pour le coup fournir une carriere;
Les Chevaux dans les champs qu'on veut en vain pouſſer,
Fatiguez du travail reculent en arriere,
Et ne peuvent plus avancer.
Quittons donc nôtre labourage,
Nos Prez, nos Etangs & nos Bois;
Et reprenant haleine, animons nôtre voix,
Pour commencer un autre ouvrage.

Fin du ſecond Livre.

TABLE

TABLE
DES MATIERES
CONTENUES AU PREMIER TOME.
PAR ORDRE ALPHABETIQUE.

A.

Abeilles, insecte volant grosses Mouches qui ont des aiguillons qui piquent, & qui font le Miel & la Cire. Origine des Abeilles, *page* 68. Du lieu où on doit les placer. 72. De leurs ennemis, *idem.* de ce qu'il faut observer avant de les mettre dans les Ruches, 76. Connoissances nécessaires pour acheter les Mouches, 77 & 78. Du temps de les transporter, & de la maniere de le faire, 78. Observation lorsqu'il faut poser les Abeilles sur les sieges, 79. De la connoissance qu'on en doit avoir, *idem.* Remarques, 81. & 82. De leur nourriture, 83. De leur naissance; 88. De leurs mœurs, 89. & 90. Des ennemis des Abeilles, 105. Des moyens de les en garantir. *idem.* Autres ennemis, 106. Des maladies des Abeilles; & des moyens de les en guerir, 107. Des soins de celuy qui gouverne les Abeilles. 109

Abscés, mal qui survient au croupion des Poules, & le moyen de le guerir, 48.

Abscés, tumeur qui survient aux Brebis; les moyens de les en guerir, 179

Affiner, les Fromages, c'est les rendre fins au goût par une certaine certaine methode dont on se sert pour y réussir, 169

Age, à consulter sur l'entreprise qu'on veut faire, *page* 116. Age d'un Cheval, & la maniere de s'y connoître 116. 117. Age des Bœufs. comment on le connoît, 146. Quel âge il doit avoir pour rendre service, 148.

Agneaux, petit animal que la Brebis a produit; ce qu'il faut faire aprés qu'il est né, 174. & 175. Remarques sur les Agneaux, *idem.* Du temps de les châtrer, *idem.* De leurs maladies, 176.

Agriculture, ou l'art de cultiver la terre; son origine, 203. jusqu'à 208.

Aliment pour engraisser la Volaille, 45. Précautions à prendre pour la luy donner, *idem.*

Alizier arbre: de l'Alizier, 310. & 311. De la terre qui luy est propre, 311. Des fumiers qu'il veut, *idem.* De la maniere de l'élever, *idem.* Des expositions qui luy conviennent, *idem.* de son usage, *idem.* & 312. Comme il faut le planter, *idem.* & 312. de l'espace qu'il faut donner aux Aliziers, 312.

Alsan, Bay, Poil de Cheval, & ce que c'est, 118. Alsan poil de Vache, *idem.* Alsan clair, *idem.* Alsan ordinaire, *idem.* Alsan mêlé, 119. Alsan obscur, *idem.*

Alteration, maladie qui survient aux Chevaux, & ce que c'est, & comme elle se guerit, 124.

Amendement, voyez fumier.

Année, pour connoître si l'année sera avancée ou tardive, & quel temps il fera, page 216. Des présages d'une bonne année, *idem.* Des présages d'une année sterile, 217.

Arbre, grands arbres, à quoy utiles dans une Basse-Court, 13. Des arbres aquatiques, 284. & 285 Des moyens de sçavoir ce qu'un arbre peut faire de poûces de largeur étant équarry, page 331. De la maniere de prendre la hauteur des arbres, *idem.* Remarques, *idem.*

Arbrisseau. Des Arbrisseaux salutaires pour les Abeilles, page 109.

Areignée, insecte rampant, ennemi des Abeilles, & les moyens de les en préserver, page 107.

Aristée. Fable d'Aristée, page 68.

Asne, animal stupide & pesant, mais nécessaire, 144. & 145. L'utilité du lait d'Anesse, *idem.* La sobrieté de l'Asne, *idem.* Sa peau à quoy propre *idem.*

Atteinte des Chevaux, page 124.

Avant-cœur, tumeur qui vient aux Chevaux; comment guerie, page 125. & 126.

Auber, Poil Auber, ce que c'est page 119.

Aubespin, espece d'épine dont on forme des hayes vives. De l'Aubespin, page 283. La maniere de le planter, *idem*. De son Plant, *idem*. De la maniere de le gouverner, & quand le planter, *idem*.

Aubier, ce que c'est, page 333.

Avelaines, especes de Noisettes, page, 308

Auge, piece de bois, ou pierre creusée pour donner à boire & à manger à toutes sortes d'animaux domestiques, sujetions qu'elles demandent, & leurs proprietez, page 11. Auge de Cisterne, 12. Son usage, & où elle doit être percée. Observations sur cette Auge, *idem*.

Avives, ce que c'est, & le remede qu'il y faut apporter, page 125. & 126. Breuvage pour le même inconvénient, 126.

Aulnaye, lieu planté de bois d'Aulnes, des soins qu'on doit prendre aprés l'Aulnaye, pag. 287.

Aulnes, bois d'Aulnes, autrement dit Vernes, espece de bois sauvages qu'on plante ordinairement dans les Marais. Des Aulnes, 287. comment plantez, & de leur plant, *idem*. Des Aulnes par rapport au commerce, 336 & 337.

Avoine, grain qu'on donne aux Chevaux, quelle elle doit être, & comment accommodée avant qu'on la leur donne, page 121. & 122.

Azerolier, Arbre fruitier, & sa culture, page 314.

B.

Baliveau, Des Baliveaux & ce que c'est page 326. Observations sur l'article 327.

Barbillons, ce que c'est & comment les ôter, page 126. Barbillons, croissance de chair qui vient sous la langue aux Bœufs, comment les ôter, 154.

Batan. Des Batans, page 335.

Bay, poil de Cheval, ce que c'est, page 119. Bay clair, *idem*. Bay doré, Bay brun *idem*.

Belier, mâle des Brebis, & avec lesquelles il se joint pour engendrer des Agneaux. Du Belier, page 172 & 173.

Berger. Quel il doit être, page 170. De ses soins à l'égard de la Bergerie, 175.

Bétail. Du Bétail à corne, 145

Bêtes à laine. Des Bêtes à laine, qui sont les Brebis & Moutons, 170. & de certaines observations qu'il y a à faire, *idem*. 171

Beurre. De la maniere de faire le Beurre, 166. Des moyens de le faire promtement, *idem* & 167. Des differens Beurres, *idem*

Biner. Biner la terre est luy donner le second labour, 228

Blanc. Poil blanc, & ce que c'est par rapport à un Cheval. 119

Bled. Bleds de plusieurs sortes, distinction de leur bonté, 24. Bled propre à en conserver la farine, 26. Bled Sarrazin propre à échauffer les Poules, 245. Choix du Bled, 245. Des differentes especes de Bleds, 234. Du Bled de Turquie, 245. Du tems & de la maniere de le semer, *idem*. Des soins qu'on doit prendre aprés que les Bleds sont semez, 246. De la necessité de les sarcler *idem*. Remarques sur les Bleds semez, 246. & 247. Des Bleds batus, *idem*, Comme il faut garder les Bleds *idem*

Bluteau, machine dont on se sert pour séparer le son d'avec la farine, & celuy qu'il faut prendre pour les Domestiques, 25.

Bœuf, animal domestique: du choix qu'on doit faire des endroits du Bœuf pour le saler, 33. & 34. De la maniere de le saler, & d'autres observations là-dessus, *idem*. Animal necessaire pour la charrüe, 145. Noms des parties qui le composent, *idem*. Observations sur le Bœuf destiné au labourage, 147. De la maniere de domter les jeunes Bœufs, 148. & 149. Avertissement sur cet Article, 149. Bœuf rétif, *idem*. Bœuf peureux, *idem*. Bœuf furieux, 150. Bœuf sujet à se coucher en travaillant, *idem*. De la maniere de nourrir les Bœufs qui travaillent, *idem*. Du tems de les mener à la charrüe, *idem*. Des soins que doit avoir celuy qui les conduit, 151. Des Bœufs qui ne vont point à la charrüe, *idem*. De leurs maladies, *idem* Méthode pour les engraisser, 158. & 159. De la tête d'un Bœuf, 145. De ses oreilles, *idem*. De ses cornes, *idem*. & de la maniere de connoître son âge par ses parties, 146. De son front, 146. De son musle, qui est la partie qui est à l'extremité du nez, *idem*. de ses yeux, *idem*. de ses nazeaux, *idem*. de sa bouche, *idem*. de sa langue, *idem*. de ses dents, *idem*. de ses levres, *idem*. de son col, *idem*. de ses épaules, *idem*. de sa poitrine, *idem*. de sa paneticre, qui est cette partie qui luy pend au dessous de la poitrine, *idem*. de ses reins, *idem*. de ses côtes, *idem*. de son ventre, *idem*. de ses flancs, *idem*. de ses hanches, *idem*. de la croupe, *idem*. de ses jambes, *idem*. de ses cuisses, *idem*. de son dos *idem*. de sa queüe, *idem*. de ses pieds, *idem*, de ses ongles, *idem*. de ses poils, 147. poil noir, *idem*. poil rouge, & ce qu'il est, *idem*. poil bay, *idem*. poil moucheté, & ce qu'il est, *idem*. poil blanc & ce qu'il est, 148. poil gris ce qu'il est, *idem*. poil brun, ce qu'il est, *idem*.

Bois. Des Bois & de la maniere de les semer, 268. De leurs commoditez, *idem*. & 269. des terres qui leur sont propres, 269. de leur assiette, *idem*. Comment cultiver pour y mettre du bois, *idem*. Observations aprés que le bois est semé, 270, 271, & 272. Remar-

marques sur les bois, 272. Bois sauvages de differentes especes, 277

Boite. Vin, ou autres boissons qui font l'ordinaire de la maison. Comme il faut la distribuer, 29. & 30. Comme on la doit soigneusement conserver. 30. Boite de deux sortes necessaire pour l'œconomie, *idem.*

Bouche. De la bouche d'un Cheval, & de quelle figure elle doit être, 115.

Bouc, bête à corne, qui est le mâle de la Chevre, 182. Tems de tuer les Boucs. Maniere de les saler, & leur peau à quoy utile, 35.

Boües, espece d'amendement. Boües amassées, 226.

Boulangerie, lieu où l'on fait le pain, & où l'on garde la farine, & l'endroit où il la faut asseoir, 4.

Bouleau, bois sauvage. Du Bouleau, 288

Boulins, trous façonnez exprés dehors ou dans un Colombier, qui sçavent pour y faire pondre les Pigeons: de combien de manieres on en fait, & quels sont les meilleurs, 8 & 9. Leur grandeur, & ce qu'on y doit observer, *idem.*

Bourdon, espece de Mouche, 91. Sa figure, *idem.* Ennemis des Abeilles, 108.

Bouture. De la Bouture de Meurier, 296. Du tems de les planter, *idem.* De la maniere de les planter, 297.

Brebis, animal domestique. Du tems de les mener paître, 171. Du tems de les abreuver, *idem.* Observations sur les Brebis, *idem.* des signes d'une bonne Brebis, 172. La maniere de connoître leur âge, *idem.* De l'âge auquel on doit les faire saillir, *idem.* Du tems de les accoupler, 173. Des soins dont elles ont besoin lorsqu'elles font agneau, 174 De la saison de les tondre, 175 & 176. De leurs maladies, 176. Des Brebis boiteuses, 179.

Buis. Bois dont la feüille est toûjours verte. Du Buis, 312. Des differentes manieres de l'élever, *idem*, de semence, *idem.* Du tems de le semer, *idem.* Du plant enraciné de Buis, & comment en avoir, 313. Remarque sur l'article, *idem.* De la Pepiniere par Boûtures, *idem.* Des moyens d'en avoir en arbre de tige, *idem.*

C.

Cailles. Profit qu'on tire des Cailles mises en cage. La maniere de les engraisser, 67.

Canard, mâle des Canes, & combien on doit luy en donner, 57. Observation sur les petits Canards, *idem.*

Canes, oiseaux qui se nourissent en l'eau. Du choix qu'on en doit faire, & des soins qu'on en doit prendre, 56. De leur ponte, 57. De leur couvée, 57. Leurs maladies, *idem.*

Cassaille, terme de labourage, & dont on se sert pour signifier le premier labour qu'on donne aux terres qu'on destine pour y semer du Bled. Faire la Cassaille des terres, 227. & 228.

Catarre. Maladie des Porcs, & comment guerie, 189.

Cave, lieu destiné à mettre le Vin, où elle doit être creusée, 3. & 4.

Ceinture de Colombier, ou liteau qui regne tout autour. Leur utilité, page 8.

Cendres, espece d'amendement propre aux terres, 226.

Chair. Des differentes chairs dont on peut faire provision dans le ménage, 30.

Chanvre. Du Chanvre, 240. Du tems de le cueillir, 242. De la maniere de le cueillir, *idem.* Comme il faut le gouverner aprés qu'il est cueilli, *idem.* & 243.

Chapons propres à conduire des Poussins, & comment accoûtumez, 43. Maniere de les engraisser, 44.

Chaponner les Poulets, & quand, 44.

Charretier. Valet Charretier, quel il doit être, 113.

Charme, espece de bois sauvage dont on se sert pour former des allées de Jardin. Du Charme, 281. Du charme dans le commerce, 340.

Charrüe, instrument dont on se sert pour labourer la terre par le moyen des animaux qui la tirent, 229.

Châteignes, fruit: du tems de les cueillir, *trois pages aprés*, 301. Comme on voit leur maturité, *idem.* Comme il faut les garder, 302.

Châteigner, arbre fruitier, 298. Comme il les faut soigner en Pepinieres, 299. Observations sur l'article, *idem.* Des differens desseins de les planter, 300. Des allées de Châteigners, *idem.* Des Châteigners en haute-Futaye, *idem.* Des Châteigners en Taillis, *idem.* des Châteigners dans le commerce, 336.

Chaud. Chaud excessif, nuisible auy Abeilles. Moyens d'y apporter du remede, 108.

Chêne, espece de bois. Du Chêne, 273. Du bois de Chêne, 27 . Remarques sur le Chêne, *idem.* Du Chêne dans le commerce, 332.

Chêneau jeune Chêne. Methode pour les faire venir promptement, 275. 276. Avertissement sur l'article *idem.*

Cheneviere. De la Cheneviere, 241. Comme il la faut preparer, *idem.* Du tems de la semer, *idem.*

Chenevis, graine que produit le Chanvre. Du Chenevis, 241.

Chenil, lieu destiné pour loger les Chiens, 10.

Cheval. Des Chevaux, 113. De la connoissance d'un Cheval propre au labourage, 114. De ses parties, 114. De la maniere de nourrir les Chevaux destinez au labourage, 120. Autres sur l'article, 121. De leurs maladies, 124. De la maniere de les engraisser.

Chevre, animal domestique, 181. Des soins que les Chevres demandent, 182. Des marques d'une bonne Chevre, 182. Des moyens de

les rendre abondantes en lait, 183. Pour les engraiſſer, 183. Chevres graſſes, 184. De leurs maladies, *idem.*

Chevreaux, 183.

Chevron. Des Chevrons, 334.

Chicot, comment dangereux aux Chevaux, & les remedes qu'il y faut aporter, 126.

Cire. Du tems de recueillir la Cire, 111. Comment la faire, 112.

Ciſterne. Reſervoir d'eau de pluye, expoſitions qui luy ſont contraires, 12. Obſervations à y faire, 13.

Ciſterneau, lieu fait exprés pour recevoir les eaux de pluyes, afin de les purifier par le moyen du ſable de Riviere qu'on a ſoin d'y mettre, 13.

Clapier. Petit eſpace de terre où l'on éleve des Lapins pour en peupler une Garenne. Du Clapier, 265. Des ſoins qu'on en doit avoir, *idem.* & 266. Obſervations, 266.

Cloux, petites tumeurs qui ſurviennent aux Brebis, & le moyen de les en guerir, 178.

Cochons. De la maniere de les élever, 186. Méthode pour les engraiſſer, *idem* & 187. Du tems de les châtrer, *idem.* Avis ſur les Cochons, *idem.*

Cœur. Mal de cœur, auquel les Bœufs ſont ſujets, 152.

Coins. Dents que pouſſe un Cheval aux mâchoires d'enhaut & d'enbas, à l'âge de quatre ans & demy. Des connoiſſances qui regardent les Coins, 117.

Coins, fruit. De la maniere de faire de l'eau de Coins, 318. De la maniere d'en faire du Vin, *idem.* Du temps de les cueillir, 319.

Coignaſſier, arbre fruitier. Du Coignaſſier, 317. Comment les élever, 318. pour en avoir de ſemence, 319. De la méthode de les greffer, *idem.*

Colombier, lieu bâti en forme de tour pour y nourrir des Pigeons du Colombier, 7 & 8. De la maniere de le peupler, 58. Du tems de le faire, 59. Du jour & de l'heure qu'on doit pour la premiere fois ouvrir le Colombier aux jeunes Pigeons, 60. Avertiſſement là-deſſus, *idem.* Du ſoin de nettoyer le Colombier, 62. De la maniere de le purger de vieux Pigeons, *idem.*

Commerce propre à ſe former des choſes dont on doit faire de l'argent d'une Baſſe-Court, 190.

Contre-Latte, 334.

Coq, oiſeau domeſtique. Du choix qu'on doit faire d'un Coq, 36. A combien de Poules un Coq peut ſuffire, *iaem.* Coq-d'Inde, & comme il doit être, *idem*

Corme. Petit fruit que produit le Cormier; du tems de les cueillir pour faire de la ſemence, 304. Du tems de les cueillir pour être mangées, 305. De leur utilité, *idem.*

Cormier. Arbre fruitier, 302. lettre K. De la maniere de les élever promtement, *idem.* Méthode de les ſemer, 303. De la maniere de les planter, 304. Du Cormier dans le commerce, 335 & 336.

Cornulier, eſpece d'arbriſſeau qui aporte du fruit, 305.

Coudrier, eſpece d'arbriſſeau qui apporte un petit fruit qu'on appelle Noiſette, 306. Des moyens de l'élever de plant enraciné, *idem* & 307. comment les planter, *idem.* Obſervations ſur l'article, *idem.* De leur bouture, & comment les gouvérner, 308. Comment les élever de ſemence, *idem.* De ſes particularitez, & de ſes vertus, *idem.* Des Coudriers dans le commerce, 342.

Coup, ce que c'eſt par rapport aux Chevaux, & comment y remedier, 126.

Court. Baſſe-Court, lieu où s'exerce le ménage de la Campagne, 4. Court à fumier, comme elle doit être ſituée, 13.

Couteau, inſtrument dont on ſe ſert pour tailler les Mouches. Sa Figure, 84.

Couvée. Aſſemblage des œufs qu'une Poule couve tous enſemble. Scrupules chimerique ſur la Couvée des Poules, 39. Obſervations à faire, 40. Couvée des Poules, combien dure, 40. De combien d'œufs elle doit être, *idem.*

Couverture de Ruche, certaine petite machine dont on ſe ſert pour couvrir les Ruches. Figure de la Couverture des Ruches de paille, 96. Figure de celle de planches, *idem.*

Crevaſſe, quel mal c'eſt, & ce qu'il faut faire pour les guerir, 127. Emplâtre pour les crevaſſes, *idem.*

Criblures de grains bonne pour la nonrriture des Poules, 37.

Croupe. De la Croupe d'un Cheval de labourage, quelle elle doit être, 115.

Cuiſine, lieu deſtiné pour preparer les viandes, 3. Endroit où elle doit être bâtie, *idem.*

Cuves, grands vaiſſeaux de bois faits exprés pour recevoir la Vendange, 10. Où elles doivent être placées, *idem.*

D.

Degoût. Maladie des Chevaux, & le remede pour les en guerir. 127. Dégoût, maladies des Bœufs, comment les en guerir, 151. Dégoût, maladie à laquelle les Porcs ſont ſujets, 188.

Démangeaiſon. Ce que c'eſt aux Chevaux, & les moyens de les en guerir, 127.

Devoir en general d'un Pere & d'une Mere de famille, & premierement de ceux envers Dieu, 14. Autres devoirs envers les Domeſtiques, 15. Autres pour l'œconomie de la Campagne, 16.

Dindons. De la maniere d'élever les Dindons, 52. De leur nourriture, *idem.* Pluye ennemie des Dindons. *idem.*

Dînée des Chevaux, termes dont on ſe ſert lorſqu'on parle de faire dîner les Chevaux, & que elle eſt leur heure ordinaire, 122. Avertiſſement ſur cet article, *idem.* & 123.

Diſurie ou flux d'urine maladie des Chevaux, ce que c'eſt, & comment y remedier, 128.

E.

Eau. Des Eeaux propres à faire du Pain, 26. & 27. De celles propres à donner à boire aux Chevaux, 121.

Ebulition de ſang, ce que c'eſt, & le remede, 128. Avertiſſement ſur l'article, *idem.*

Ecurie, logement des Chevaux, ſa ſituation 5. Obſervations ſur l'Ecurie, 5.

Elire, terme dont on ſe ſert à l'égard des Oziers, qui ſignifie faire un choix de ceux qui peuvent ſervir chacun ſuivant leur uſage, & l'on dit élire les Oziers, 291.

Encloüeure, accident qui arrive aux Bœufs lorſqu'un clou ſe fiche dans leurs pieds, & comment y remedier, 151.

Encolure. Quelle doit être l'Encolure d'un Cheval propre au labourage; 115.

Enflure. Enflure des flancs, d'où cela provient aux Chevaux, & le remede qu'il y faut apporter, 129. Enflure maladies des Bœufs, 152. & 153. Enflure du col, 154. & 155. Enflure des pieds *idem.* Enflure maqui ſurvient aux Brebis. Le Remede, 178 Enflure à laquelle les Chevres ſont ſujetes, comment guerie, 185. Enflure des Porcs, 189. De celle qui leur vient aux glandes du col, & le remede, *idem.*

Enfourner. Comme il faut enfourner le Pain, 28.

Engrais, voyez fumier.

Entorſe. Ce que c'eſt, & le remede, 129. Entorſe des Bœufs, & comment y remedier, 155.

Entr'ouvert. Cheval entrouvert, ce que c'eſt, & comment le guerir, 129.

Epaules. Quelles forme doivent avoir les épaules d'un Cheval de harnois, 111.

Epinettes, eſpece de cage de figure longue & baſſe à pluſieurs chambres, & propre à contenir chacune un chapon pour l'y engraiſſer, 44 Ce qu'il faut obſerver lorſque les Chapons ſont dans les Epinettes, *idem.*

Erable, eſpece de bois ſauvage, 281. De l'Erable dans le commerce. 339

Eſſaim. Nombre de Mouches à miel qui s'envolent enſemble. Du tems que les Eſſaims ſortent des Ruches 90. & 91. Des cauſes du peu d'Eſſaims que donnent les Abeilles pendant certaines années, 92. Pour obliger les Eſſaims de ſortir malgré eux. 92. & 93. Remede pour y réüſſir, *idem* & 94 Maniere de connoître lorſque les Eſſaims veulent ſortir de leurs Ruches. 94. Des moyens de les arrêter en ſortant des Ruches, *idem.* & 95. Obſervations ſur cet article, *idem.* des prés, voyances qu'on doit avoir avant que de prendre l'Eſſaim, *idem.* Des moyens de conduire heureuſement les Eſſaims détachez, 96. De pluſieurs Eſſaims mêlez, 99. Obſervation poür mettre deux Eſſaims dans un même Panier, *idem.* & 100. Des Eſſaims égarez 100. & 101. Des faux Eſſaims, 106.

Etable. Couvert où l'on met generalement tous les Beſtiaux, 5.

Etang, grand eſpace d'eau deſtiné à nourrir du Poiſſon, 159. De ſon aſſiete *idem.* de la Chauſſée, *idem.* Obſervation ſur l'Etang, *idem.* & 260. de la Bonde, *idem.* de la maniere d'empoiſſonner l'Etang, 260. & 261. du tems de le faire, *idem.* de la quantité de Poiſſon qu'il faut, *idem.* de ſon entretien, *idem.* du tems de le peſcher, 262.

Etourdiſſement, maladie des Brebis & la maniere d'y remedier, 178. & 179.

Etranguillons, humeurs qui viennent du cerveau. Maladie des Bœufs, 156. Moyens de les en guerir, *idem.*

Etriller. De la façon d'étriller un Cheval, 120. & 121

Etruble, reſte des tiges des épis de Bled, qui demeurent en terre aprés qu'on les a moiſſonnez. 231.

Excés, Excés de manger préjudiciable aux Abeilles. Moyens d'y remedier, 108.

Excrément. Des Excremens de l'homme, 225.

F.

Faim. Maladie à laquelle les Abeilles ſont ſujetes. Remede, 108.

Farcin. Infirmité qui vient aux Chevaux, & comment y apporter du remede, 130.

Farine. Des moyens de la conſetver, 26.

Féve. Mal qui ſurvient aux Chevaux; ce que c'eſt, & le remede, 130.

Fiévre, Maladie des Chevaux: des ſignes qu'ils en donnent lorſqu'ils en ſont atteints, *idem.* Des differentes ſortes de fiévres, 131. Fiévre de Bœuf, & le moyen d'y remedier, 154. Lavement pour cette maladie, *idem.* Fievre de Brebis. Le remede, 177. Des ſignes qu'elles donnent à connoître quand elles l'ont, *idem.* Fiévre des Agneaux, & comment les en guerir, 180. Fiévre de Chevre, ce que c'eſt, 184. Fiévre des Porcs, 188.

Flaches, ce que c'eſt, 334.

Flanc. Comme il faut que ſoient les flancs des Chevaux, 115. Batemens de flanc, mal qui ſurvient aux Bœux, & le remede, 157.

Fleurs merveilleuſes pour les Abeilles, 109.

Flux de ventre. Maladie qui ſurvient aux Abeilles, & comment guerie, 107.

Flux de ventre des Chevaux, 131. Remede qu'on doit y apporter, *idem.* Flux de ventre qui vient aux Bœufs, 153. Flux des Poules, & comment les en guerir, 46.

Fluxion, voyez Yeux.

Fortrait. Cheval fortrait, ce que c'eſt, & comment le guerir de ce mal, 131. Regime de vivre à obſerver, 132.

Four, lieu où l'on cuit le Pain. Comment bâti, & en quel endroit, 4. De la maniere de chauffer le Four, 28.

Fourmis. Inſecte rampant & ennemi des Abeilles. Moyens de les en garantir, 107.

Freſne, eſpece de bois ſauvage. Du Freſne. 281. De ſes vertus, 282. Du Freſne dans le commerce, 339.

Friche, Terre en friche. C'eſt une terre qu'on laiſſe ſans cultiver.

Froid trop grand, froid dangereux pour les Abeilles. Moyens d'y apporter du remede, 108.

Fromage. Lait coagulé par le moyen de la Preſure ou d'autres ingrediens. Des Fromages, 167. Des bons Fromages, 168 Des Fromages communs, *idem.* Des Fromages de garde, 169. Maniére d'affiner les Fromages, 169. Fromages promts à manger, *idem.* Obſervations, *idem.*

Front. Du front d'un Cheval, quel il doit être, 114

Fumier. Fumier fait exprés pour entretenir des Poules, 6. Comment on le doit faire, & ſon utilité, *idem.* Fumier de paille ou autre choſe de cette ſorte conſommée & deſtinée pour amender les terres, 221 Des Fumiers propres à la terre pierreuſe, *idem.* Des

Fumiers en general, 224, Des differens Fumiers, *idem.* Des Fumiers de Cheval, d'Asne & de Mulet, *idem.* Du Fumier de Vache, *idem.* Du Fumier de Mouton, *idem.* Du Fumier de Pigeon, 225. Du Fumier de Volaille, 225. du Fumier de Cochon, *idem.* des Fumiers des animaux auquatiques. *idem.* Avertissement, 226.

Futaye. Bois de haute-Futaye, lieu planté d'arbres sauvages qu'on laisse croître & vieillir exprés pour ensuite en tirer du bois d'ouvrage, 274. & 275. des inconveniens qui luy arrivent, 276. des moyens de s'en garantir, 277. de la Futaye dans le commerce, 330. du tems de couper les Futayes, 330. & 331. de ses branches, 340.

G.

Gale, maladie du cuir lorsqu'il se corrompt par l'issüe de quelques humeurs acres & piquantes, qui causent la démangeaison; ce qui arrive aux Poules. Remède pour les en guerir, 48. De la galle des Chevaux & le remede, 132. Galle des Bœufs, comment les en guerir, 156 & 157. Onguent pour la galle, *idem* Galle des Veaux & le remede, 162. Galle des Porcs & le remede, 189.

Ganache, partie de la Machoire d'un Cheval, qui touche le gosier: ce qu'il faut y observer, 118.

Garde-manger, petite chambre proche la Cuisine, 5

Garenne, espace de terre plantée en Bois taillis, & dont on se sert pour élever des Lapins. De la Garenne, 263. de son assiete. *idem.* Refutation sur la Garenne, 264. comment la peupler, *idem.*

Gland, espéce de fruit qui croît sur les Chênes: de la maniére de le conserver, 187. & 188 du tems de le semer, & comment le faire, 273.

Glandes, petites tumeurs qui croissent à la ganache des Chevaux lorsqu'ils jettent leur gourme, ou qu'ils sont atteints de la morve: de la maniere d'appliquer les boutons de feu aux glandes de la ganache, lorsqu'elles sont causées que par la gourme, 134.

Gourme, humeur maligne que les Chevaux ne manquent jamais de jetter tôt ou tard, 132. Des lieux differens par où les Chevaux la jettent, 133. des diverses especes de gourmes, *idem.* de la gourme par les nazeaux, *idem.* Observations sur la gourme qui sort par les nazeaux, 133. & 134. de la gourme par la ganache, *idem.*

Goute, maladie qui survient aux Poules: moyen de les en guerir, 48.

Goutieres, des goutieres, 335.

Graisse, de la graisse du Mouton, combien utile, 180.

Grange, lieu où l'on serre les Bleds, de la grange, 5.

Gratelle, incommodité qui vient aux Agneaux, & le remede, 180.

Greniers, lieux destinez pour garder les grains ou autres choses, 4

Grille, ustancile ainsi appellée, & dont on se sert pour mettre au-devant des trous des Ruches. Figure de la grille à petits trous, 81.

Gris, poil gris, & ce que c'est, 119. Gris pommelé, *idem.* Gris argenté, *idem.* Gris tour dille, *idem.* Gris sale, *idem.* Gris brun, *idem.* Gris rouge, *idem.*

Guespe, espece de Mouches malignes & ennemies capitales des Abeilles: comment les en garantir, 106.

H.

Halage, voyez Hangards.

Hangard, toit incliné & appentis pour mettre à couvert les ustanciles du labourage, 5. & à quoy utiles d'ailleurs, *idem.*

Haras, 139.

Haraſſé. Cheval haraſſé. Remede pour le guerir, 134.

Harnacher un cheval de labourage, c'est luy mettre le harnois sur le dos. De la maniere de le bien harnacher, 122.

Hausses, petites machines dont on se sert pour élever les Ruches, 87. & 88.

Haye, enceinte d'un Jardin ou d'un Champ, composée d'épines ou d'autre plant de cette espece. Des hayes vives, 282. des terres qui leur sont propres, *idem.* de leur plant, *idem.* des moyens de les garantir des dangers, 283. Hayes vives mêlées, 284.

Herbes. Des herbes contraires aux Abeilles, 108. & 109. Herbes odoriferantes bonnes aux Abeilles, *idem.*

Herce, instrument dont on se sert pour émotter la terre, 229. Sa Figure 230.

Hêtre, espece de bois sauvage. Du Hêtre, 280. & 281. La maniere de l'élever, *idem.* Du Hêtre dans le commerce, 336.

Houx, arbrisseau dont la feüille est piquante & te & toûjours verte. Haye de Houx, 284.

Hydropisie, maladie qui survient aux Chevres, & ce que c'est, 184.

Hyver. Pour connoître si l'Hyver sera long, & quel tems il sera, 216.

I.

Jambes. Jambe rompüe. Remede pour la remettre aux Poules, 49. Jambes de Cheval, qu'elles elles doivent être, 116. Jambes fatiguées, & comment gueries, 135.

Jetter, terme propre aux Abeilles: les Mouches, dit on, sont prêtes à jetter. Ce qui signifie que les nouveaux Essaims sortiront bien-tôt des Ruches. Ruches. Du secret pour empêcher de jetter les Mouches, 87. des marques qu'elles donnent lorsqu'elles veulent jetter, 91.

Influences. Des influences des Astres, 208.

Insectes nuisibles aux Bleds, & comment les détruire, 247. & 248.

Isabelle. Poil isabelle, ce que c'est, 119.

Jujubes, fruit que produit le Jujubier. Du tems de cueillir les Jujubes, 310.

Jujubier, arbrisseau qui apporte du fruit, 309. De la terre qui luy est propre, *idem.* de l'exposition qui luy convient, *idem.* de la terre pour le semer, *idem.* du tems de le faire, *idem.* de la maniere, 310. du besoin qu'ils ont d'être arrosez, *idem.* de la saison de les planter, *idem.*

Jument destinée pour donner des Poulains. Du choix qu'on en doit faire, 139. du tems auquel on doit les faire couvrir, 140. des inconveniens qu'il faut éviter lorsqu'on sçait le tems que les Jumens doivent poulner, *idem.* Remarques sur l'article, *idem.* & 141. de ce qu'on doit faire aprés qu'elles ont pouliné, *idem.*

L.

Labour, ou maniere de remuer la terre. Des labours qu'on doit donner aux terres, & du tems de le faire, 227. & 228. des labours des terres pour les gros grains, 231. Avertiſſement ſur ces labours, *idem.* & 232.

Labourage, certaine quantité de terre qu'on laboure tous les ans. J'ay un labourage de vingt, trente arpens de terre. Maximes ſur le labourage, 226. & 227.

Laboureur. Année du Laboureur, 217.

Laine, toiſon qu'on ôte tous les ans de deſſus les Moutons, de quel profit, 180.

Lait. Liqueur qu'on tire des mammelles. Du lait de Vache, 165. de la maniere de le gouverner pendant toute l'année, *idem.* Avis ſur le lait, 166. de la connoiſſance du bon lait, *idem.* de ce qu'il faut faire aprés qu'il eſt repoſé, *idem.* de pluſieurs manieres de le coaguler, 168. Remarques ſur le lait, *idem.* Lait de Brebis, 180. Du lait de Chevres, 184.

Laiterie, lieu deſtiné pour conſerver le lait. Sa ſituation, & ce qui eſt neceſſaire à ſa conſtruction, 4.

Langueur, maladie des Bœufs, 151. & 152.

Lapin, animal élevé dans une Garenne. Des moyens d'avoir des Lapins, 266. & 267. Des dégâts des Lapins, & comme les empêcher, *idem.* De leurs ennemis, & comment les détruire, *idem.* difference des Lapins de Garenne à ceux de Clapier, 267. & 268.

Lard, graiſſe ferme qui eſt entre la chair & la peau des Cochons. Obſervations ſur le lard, 32.

Legume. Bons legumes pour les Abeilles, 109.

Lentilles, eſpece de grain ſervant pour la ſubſiſtance de la maiſon, 240.

Levain, morceau de pâte aigrie, ou imbibée de quelque acide, qui fait enfler, & fermenter la pâte avec laquelle on le mêle. La maniere de le faire, & comme il faut le conſerver, 27.

Limon, piece de bois qui ſert pour les charetes. Des Limons, 335.

Lin. Du Lin, 243. De la ſaiſon de le ſemer, 243. & 244. des ennemis du Lin, & comment les détruire *idem.* des ſoins particuliers pour le Lin, *idem.* du tems de cueillir le Lin, *idem.* Obſervations ſur le Lin, *idem.* de la methode de le roüir, 245.

Litiere. De la litiere, ce que c'eſt & à quoy utile aux Chevaux, 123. & 124.

Loge des Poules d'Inde. Obſervations à y faire, 7.

Louvet. Poil louvet, ce que c'eſt, 119.

Lunatique. Cheval lunatique, ce que c'eſt, & ſon remede, 135.

Luzerne, herbe tres bonne pour ſervir de nourriture aux animaux. De la Luzerne, 254. des terres propres à la Luzerne, *idem.* de ce qu'il faut obſerver en ſemant la Luzerne, *idem.* du tems de la ſemer, & de la quantité de la ſemence qu'il faut 255. des inconveniens qui ſurvienment à la Luzerne, & comment l'en garantir, *idem.* de la neceſſité de la ſarcler, *idem.* Obſervations ſur la Luzerne, *idem.* du tems de la faucher, *idem.* & 256. des animaux nuiſibles à la Luzerne. Moyens de les détruire, 256. de la graine & de la maniere d'en tirer, 257. de ſon utilité, 258.

Luzerniere, lieu où l'on a ſemé de la Luzerne: du tems qu'elle dure, 256. de ce qu'il faut faire quand elle eſt trop vieille, 258.

M.

Maigreur, infirmité qui ſurvient aux Bœufs, & comment y remedier, 155.

Maiſon de Campagne & ſon aſſiete, 2. & 3. Precautions à la bâtir, *idem.*

Maître logis, pieces qui y conviennent, 3.

Maladie, des maladies de la Volaille, & des remedes qu'il y faut apporter, 45. 46. &c.

Mal-caduc, maladie des Poules, & comme les gouverner lorſqu'elles en ſont gueries, 48.

Marc. Marc de Raiſin, eſpece d'engrais, 226.

Marcote. Des marcotes de Meuriers, & de la maniere de les élever ainſi, 297. Par le moyen des Manequins, *idem.* Du tems de le faire, *idem.* Remarques ſur l'article, 298. du tems de les ſeparer, *idem.* Autre maniere de marcotter les Meuriers, *idem.*

Mare, amas d'eaux qui tombent des pluyes. De la mare, & de ſes commoditez, 10 utile à mettre du Poiſſon, 262. & 263.

Marne, eſpece de terre qu'on tire en de certains païs pour ſervir d'amendement aux terres, 225. De la maniere de l'employer, *idem* & 226.

Maronnier, arbre fruitier. Des Maronniers d'Inde, 298. & 299. & ſuivans. Du Maronnier commun, 301.

Melancolie, maladie qui ſurvient aux Poules: ce qu'il faut obſerver pour les en guerir, 50.

Membrure, piece de bois qu'on équarrit avec la ſcie. Des Membrures, 334.

Meriſier, arbre fruitier. Du Meriſier, 323. & 324. de ſes qualitez, *idem.* des terres qui luy ſont propres, *idem.* de ce qu'il faut faire aprés qu'ils ſont hors de la Pepiniere, *idem.*

Meteil, eſpece de graine, 234.

Meurier, arbre qui rapporte du fruit qui eſt tout noir lorſqu'il eſt meur. Des Meuriers, 293. de la maniere de les élever, *idem.* Comme preparer la terre pour les ſemer, *idem.* Methode de les ſemer, *idem.* Obſervations ſur l'article, 294. du tems de les ſemer, *idem.* de la graine, *idem.* de la neceſſité de les arroſer, *idem.* de leur Pepiniere, 295. de la maniere de les y planter, *idem.* de la maniere de les planter quand ils en ſont hors, 295. & 296. de l'eſpace qu'on leur doit donner, *idem.* des ſoins qu'ils demandent, *idem.*

Miel. Du tems de recueillir le miel, 85. de la maniere de le façonner, 110. de ſon origine, 112.

Millet, eſpece de petite graine ſervant pour la ſubſiſtance de la maiſon, 239.

Mirabolanier, 316. De la maniere de l'élever, 317. comme le planter, *idem.* Obſervations ſur l'article, *idem.*

Moiſſon. La ſaiſon de cueillir les Bleds, 247.

Morfondement, inconvenient qui arrive aux Chevaux, & comment, 135. Remede à y apporter, *idem.* & 136. Breuvage pour les Chevaux morfondus, *idem.*

Morve, eſpece de contagion à laquelle les Brebis ſont ſujetes, & le remede, 178.

Mouches à miel, voyez Abeilles. Mouche de la premiere eſpece, & ſa Figure, 80. Mouche de la ſeconde eſpece, *idem.* Mouche de la troiſiéme eſpece, *idem.* Mouche de la quatriéme eſpece, *idem.*

idem. Methode pour les nourrir, 82. Des moyens de les conſerver pendant l'Hyver, *idem.* & 83. De leur nourriture pendant l'Eté, *idem.* Du tems de les tailler, *idem.* De la maniere de les tuer, 85. & 86. Des moyens de les conſerver pendant ſept ans, *idem.* Des groſſes Mouches, 102.

Moulin, autrefois inconnu, & comme on broïoit le Bled; du Moulin, 25. & 26. Moulin fraîchement batu à rejetter, *idem.*

Mouton mâle des Brebis, qu'on a châtré: la maniere de les engraiſſer, 181.

Mulet animal engendré d'une Jument & d'un Aſne, 144. Leurs maladies particulieres, *idem.* Haras propre pour avoir des Mulets, *idem.*

Mulot, animal ennemi des Abeilles, & les moyens de les détruire, 106.

N.

Nefflier arbre fruitier. Du Neffliers, 314. De la terre qui luy eſt propre, 315. De ſa nature, *idem.* des moyens d'en avoir, *idem.* des ſujets ſur leſquels on les ente, *idem.* du tems de les greffer, 316. de leurs greffes, *idem.* du tems de les planter, *idem.* Obſervations ſur l'article, *idem.* des labours qui leur ſont neceſſaires, *idem.*

Nids. Des nids de voliere, voyez Boulins. Nids de Colombier, voyez Boulins, 8.

Nielle, ce que c'eſt, 235.

Noir. Poil noir, ce que c'eſt, 119. Noir mal teint, *idem.*

Noix, fruit qu'apporte le Noyer: comme il les faut planter en Pepiniere, 321. du tems de le faire, *idem.* du tems de les cueillir, 323. Avertiſſement ſur les Noix, *idem.*

Noyer, arbre fruitier. Du Noyer, 320. des Pepinieres de Noyers, 320. & 321. Obſervations ſur l'article, 321. Comment on prepare les Pepinieres, *idem.* Des ſoins que demandent les petits Noyers lorſqu'ils ſont levez, *idem.* des allées de Noyers, 322. de la maniere de les planter, *idem* Remarques ſur l'article, *idem.* du Noyer dans le commerce, 335.

O.

Oeconomie de la Campagne, en vers, 18.

Oeufs. De la maniere de les conſerver & du tems de le faire, 38. & 39. Erreurs touchant la maniere de mettre les œufs ſous les Poules qui veulent couver, 40. œufs longs pour avoir des mâles, œufs ronds pour avoir des femelles, 41.

Oyſon, jeune Oye. De la maniere d'en avoir, 55. du tems que les Oyſons mettent à éclorre, *idem.* de la maniere de les nourrir, & de les élever, *idem.* & 56. Remarque ſur l'article.

Orge. Orge d'Automne, eſpece de grain qu'on ſeme en ce tems, 234. Orge commun, 239.

Orme, eſpece de bois ſauvage. De l'Orme, 277. Des differentes eſpeces d'Ormes, 278. De la maniere de les planter, *idem.* Remarque ſur l'article, *idem.* De la graine, *idem.* de l'Orme dans le commerce, 337.

Ortie, graine d'Ortie utile en poudre, propre pour échauffer les Poules & les faire couver, 41.

Oſier, eſpece d'arbriſſeau qui ſe plaît dans les lieux humides. De l'Oſier, 289 Leur uſage, *idem.* Methode pour les planter, *idem.* Leur culture, *idem.* Remarque ſur l'article, 290. De la maniere de les provigner, *idem.* Du temps de les couper, 290. & 291. Avertiſſement ſur les Oziers, *idem.* du tems de les élire, *idem.* de la maniere de fendre les gros Oziers, 291. & 292. Obſervations ſur les Oziers, 293. des Oziers dans le commerce, *idem.*

Oye, gros oiſeau domeſtique, 54. Du choix qu'on en doit faire, 55. de leur ponte, 55. de leur plume, 55. de leur chair, 54. de leur graiſſe, 54. Comment les engraiſſer, 56 Remarques ſur les Oyes, *idem*

P.

Pain. Pain de froment, & la maniere de le faire, 24. Pain bourgeois, comment le faire, 27. du tems auquel on tire le Pain du four, 28. Obſervations ſur le Pain, 29. Remarques ſur le gros Pain, *idem.* Ce qu'il faut faire après que le Pain eſt tiré du four, 29.

Panier d'ozier propre à mettre pondre les Pigeons, ſujetions qu'ils demandent, 9. Paniers à Mouches, voyez Ruches. Secrets pour avoir de bons Paniers à Mouches, 101. De la connoiſſance des bons Paniers d'avec les mauvais, *idem.* du tems de changer les Mouches de Paniers, & comment le faire, 103. & 104.

Paon, oiſeau. Des Paons, 65. De leur âge, & de leur nature, *idem.* de leur nourriture, 67.

Paonnes femelles des Paons, 65. comment les mettre couver, 66. comme les veiller pour lors, *idem.* Obſervations à y faire, *idem* & 67.

Pareſſe. Pareſſe de ventre, maladie qui ſurvient aux Poules, & les moyens d'y remedier, 46. Pareſſe de ventre des Bœufs, 153.

Pâte, matiere preparée pour faire du Pain. Comme il faut la façonner, & les Obſervations qu'il y a à y faire pour y réüſſir, 27

Pepie, maladie de la Volaille, qui eſt une petite pellicule blanche & ſeche qui leur vient à la langue pour avoir eu ſoif. Remedes pour les enguerir, 45. & 46. comment les gouverner aprés, *idem.*

Peſte, maladie des Brebis. Preſervatifs contre ce mal, 179. Peſte maladie des Pores, & le preſervatif, 189. & 190.

Peuplier, eſpece de bois ſauvage. Des Peupliers, 287. & 288. La maniere de les planter, *idem.* du Peuplier dans le commerce, 337.

Phtiſie, maladie du poulmon, & dont les Poules ſont attaquées. Moyens de la prévenir, 49.

Pie. Cheval Pie, ce que c'eſt, 119 Pies bayes, *idem.* Pies bazannées, *idem.*

Pigeons, oiſeau domeſtique qu'on nourrit dans un Colombier ou Voliere. Des Pigeons, 58. du choix qu'on doit en faire pour peupler le Colombier, *idem.* du nombre de Pigeons pour peupler un Colombier, 59. des tems de leur donner à manger à la maiſon, 61. de leur nourriture, *idem.* du lieu où il leur faut donner à manger, & du tems de le faire, *idem.* des moyens de preſerver les Pigeons de maladie, 62. ſecrets pour les empêcher de ſortir du Colombier, 61. & 62.

Pigeonneaux. De l'âge qu'ils doivent avoir pour être mis au Colombier, 59. de ce qu'on doit obſerver lors qu'on les y a mis, *idem.* de leur nourriture dans le Colombier, 60.

Piſſer le ſang, d'où ce mal provient aux Chevaux, & ſon remede, 136. Lavement pour le guerir, *idem.* Piſſer le ſang, maladie des Bœufs, 153.

Plan-

Planches. Des Planches, 333. & 334.

Pluye Preſage de la pluye tirez du Soleil, 210. & 211. De la Lune, 211. tirez des étoiles, *idem.* tirez de l'air, 212. tirez des animaux, 213. & 214.

Poil Terme dont on ſe ſert pour marquer la couleur dont eſt un Cheval. Des noms de divers poils, 118. Poil des Bœufs & ce que c'eſt, 147.

Poirier. Du Poirier, 341.

Pois, legumes. Maniere de les ſemer, 240.

Poitrine. De la poitrine d'un Cheval, quelle il faut quelle ſoit pour un Cheval de harnois, 115.

Ponte, certaine quantité d'œufs que les Volailles ont pondu. Ponte des Poules, 39.

Porc, gros animal domeſtique. Des Porcs, 185. de ſes maladies, 188.

Percelaine, poil de Cheval, 119.

Poteau. Des Poteaux, 335.

Poulailler, lieu où ſe retirent & juchent ordinairement les Poules, 6. où il doit être, & comment bâti, *idem.* ce qu'il y faut obſerver *idem.*

Poulain. Du tems de ſevrer les Poulains, 141. & 142. de la maniere de les gouverner aprés qu'ils ſont ſevrez 142. Abus ſur l'article, *idem.* Comment les élever pour le harnois, 143.

Poules, oiſeaux domeſtiques: choix qu'on en doit faire. Des Poules, 35. & 36. de l'heure de leur donner à manger 37 de leur nourriture, *idem.* comment les gouverner, *idem.* Remarques, 38. Comment les faire couver, 39. & 40. Remarques lorſqu'elles couvent, *idem.* Avis ſur l'article, 43. & 44. Maniere de les engraiſſer, *idem.* Autre, *idem.* Leurs maladies, & comment les en guerir, 45. juſqu'à 50.

Poules d'Inde, 50. Du nombre des Poules-d'Inde qu'il faut donner à un Coq, 51. Avertiſſement là-deſſus. *idem.* Ce qu'il faut obſerver pour les mettre couver, *idem.*

Pouſſins, petits des Poules: du ſoin qu'on doit prendre quand ils commencent à éclore, & lorſqu'ils le ſont, 42. de leur nourriture, *idem.*

Poux, vermine qui mange les Poules. Moyens de les en garantir, 47. Poux des Bœux, comment les en purger, 157. & 158. Poux des Veaux, 162.

Pré. Des differentes ſortes de Prez, & de la maniere de les faire, 248 Prez ſecs, *idem.* des Prez humides, *idem.* De la maniere de faire un Pré, 249. De la maniere de preparer la terre pour faire un Pré, *idem.* Du fumier propre pour les Prez, *idem.* Comme il les faut ſemer, 250. Des ſoins pour les Prez nouvellement ſemez, *idem.* de la maniere de fumer les vieux Prez, *idem.* Remarques ſur l'article, *idem.* & 251. des inconveniens qui arrivent aux Prez, 251. des vieux Prez, *idem.*

Preſſoir, machine faite exprés pour preſſer la Vendange; comme il doit être compoſé; & les meſures qu'on doit prendre pour le bien conduire, 9. & 10.

Preſure, certaine liqueur compoſée de ſel & de grumeaux de lait caillé, pris dans les caillettes de Veau, & qui a la vertu de coaguler le lait pour en faire des fromages. De la maniere de la faire, 167. & 168. De la maniere de s'en ſervir, *idem.*

Provigner, en fait d'Agriculture, eſt multiplier de certaines eſpeces de Plans, comme Vigne, Oziers, &c. en couchant des branches dans des foſſes faites exprés, ſans les ſeparer de leur pied; de telle maniere que toutes ces branches ſont couchées en terre, à la reſerve d'un bon pied de longueur du côté de leur extrémité d'enhaut, & qui en ſort, & qui eſt l'endroit qui donne les productions qu'on en attend, ſi l'on a bien réuſſi à provigner. 290.

Prunier. Du Prunier dans le commerce, 341.

Puits, où creuſé, 10. Inconveniens qui s'y rencontrent, 11. Remarques ſur les puits, *idem.*

Punaiſes. vilain inſecte ennemi des Abeilles. Des moyens de les en garantir, 107.

Q

Queüe. De la queüe d'un Cheval, quelle elle doit être, 116.

R.

Raye. Raye de terre, eſt ce que nous voyons le long des ſillons, ſont larges, ce qui ſe remarque encore dans les champs labourez à uni. 229.

Regains, ſecond foin de l'année que produit certaine eſpece de Prez. Des Regains. 252.

Reins. Comme doivent être les reins d'un Cheval propre à la charrüe, 115.

Régne, maladie des Brebis, & le remede, 176. Onguent pour la rogne, 176. & 177.

Rouhan, poil rouhan, ce que c'eſt 119. Rouhan canellé, *idem.*

Roüir, terme propre pour dire mettre le Chanvre ou le Lin dans l'eau pour les rendre en état de nous produire du fil, aprés qu'on les a filez. 245.

Roure, eſpece de Chêne, & ce que c'eſt, 273.

Roy, Du Roy des Abeilles, & de la maniere de le connoître, 88. & 89. Sa Figure, 89.

Rubican, eſpece de poil de Cheval ce que c'eſt, 119.

Ruches ou paniers à Mouches. Figure des Ruches de pailles, 73. Figure des Ruches de planches, 74. Ruches de pailles percées par le fond, & leur Figure, *idem* Ruches d'ozier, leur Figure 75. autre, *idem.* De la grandeur des Ruches. 75. & 76. De l'ordre à les placer, 76. & 77. Ruche poſée ſur des pieds ronds; 78. Autre ſur des planches 79. Figure de la Ruche hauſſée, 93. Figure de deux Ruches l'une ſur l'autre, 100. Des moyens de rendre les Ruches fecondes, 103.

S.

Sain, eſpece de graiſſe qui ſe tire du Porc. Maniere de le fondre, 32. Comment le conſerver lorſqu'il eſt fondu, 32.

Sain-foin, herbe trés bonne pour ſervir de nourriture aux animaux. Du Sain-foin, 252. De ce qu'il faut obſerver en le ſemant, *idem.* & 253. Du temps de le fraucher, *idem.* De la durée d'une terre en nature de Sain-foin, *idem.* De ſes bonnes qualitez, *idem.*

Saiſon. De la veritable connoiſſance des Saiſons 210.

Saloir. Avis ſur le Saloir, 31. Saloir propre à ſaler du Bœuf, 32.

Sarcler, ôter les herbes qui nuiſent.

Saule, arbre aquatique, 284. Comme il les faut planter, 285. Du temps de le faire, *idem.* Des diſtances qu'on doit leur donner en les plantant, 286. Des dangers à éviter à leur égard, *idem.* De la neceſſité de les émonder quand ils ſont jeunes, *idem.* Du bois ſurperflu, *idem.* Du temps de les étêter, *idem.* & 287. Des ſaules dans le commerce, 341.

Sec, mal ſec, eſpece de maladie des Chevres, ce que c'eſt, 185.

Seigle, eſpece de grain, 234.

Semailles, le temps de ſemer toutes ſortes de grai-

nes

nes, 232. Du temps de les faire, 235. & 236.
Semences, choix qu'on doit faire des semences, 232. Combien de semence pour un arpent de terre, 233. & 234. De la semence des Prez, 249.
Semer. Ce qu'il faut obſerver avant que de ſemer une terre, 232. De ce qu'on doit remarquer quand il fait bon ſemer, 236. du temps de ſemer, 236. de la methode de ſemer, *idem*. Obſervations ſur la maniere de ſemer, 238.
Seringue recourbée, inſtrument dont on ſe ſert pour enduire le dedans des Ruches, d'un certaine liqueur compoſée de Miel & de Vin, pour guerir les Abeilles du flux de ventre, & ſa Figure. 108.
Sicomore, eſpece d'arbre ſauvage, Du Sicomore, 280.
Siege, differens ſieges pour placer les Ruches, 78. & 79.
Sillon. C'eſt de la terre élevée en dos-d'aſne, & en long autant que le champ qu'on labour contient de longueur, & tirée à droite ligne avec la chartüe. 228.
Soc. Soc de chartrüe eſt le fer pointu qui entre dans la terre, & qui la fend.
Souer. Soüer les Truyes, terme dont on ſe ſert pour dire accoupler la Truye avec le Verrat, 185. Remarques lorſqu'on fait ſoüer les Truyes, 186.
Soif, dangereuſe aux Porcs, 189.
Solives, pieces de bois équarries. Des ſolives, 334.
Souris, animaux ennemis des Abeilles. Comment les en garantir, 106. Souris poil de Cheval, & ce que c'eſt. 120. 136.
Surdents, ce que c'eſt, 136.

T.

Tailler les Mouches, eſt en tirer le Miel & la Cire. Du temps de le faire, 83. Comment y reuſſir, *idem*. & 84. Remarque ſur la taille des Mouches, 84.
Taillis. Bois taillis, 272. La maniere de tailler, *idem*. Le planter, *idem*. Des Taillis dans le commerce, De l'exploitation des Taillis, 328. & 329.
Taureau, marque d'un bon Taureau, 160. Inconveniens ſur l'article, *idem*.
Temps. Preſages du beau temps tirez du Soleil, 214. tirez de la Lune, *idem*. tirez des Etoiles, *idem*. tirez de l'air, 215. tirez des animaux, *idem*.
Terre. De la connoiſſance des differentes ſortes de terre. De la maniere & du temps de les labourer 220. de leurs noms, *idem*. de la terre pierreuſe, 221. de la terre novale, *idem*. Remarques, 227. terre ſablonneuſe, *idem*. de la terre forte, *idem*. terre de croye, *idem*. & 223. de la terre maré cageuſe. *idem*. de la bonne terre & comment la connoître, *idem*. terre meuble & ce que c'eſt, *idem*. terre à rejetter, *idem*. des differentes manieres de labourer la terre, 228. & 229.
Tête. Mal de tête des Bœufs. Le remede, 156.
Teſticules. Teſticules enflez. Le remede, 136. Cataplaſme pour y appliquer, 137. teſticules des Bœufs enflez, comment les guerir, 157.
Tigne, inconveniens qui arrivent aux Ruches, comment les en purger, 106.
Tigre, eſpece de poil ſous lequel paroît un Cheval, & ce que c'eſt 120.
Tilleul, eſpece d'arbres ſauvages. Des Tilleuls, 279. de leur Plant, *idem*. Obſervation ſur l'article, *idem*. de la terre qui leur eſt propre, 280. Comment les planter, 280. Des Tilleuls dans le commerce, 337.
Toit. Toit à Porcs 5. & 6. toit des Oyes & des Canes, où bâti, 7.
Toux: d'où provient ce mal aux Chevaux. Remede, 137. Toux des Brebis comment guerie, 178.
Tranchées, ce que c'eſt, & comment guerie aux Chevaux, 137. Lavement pour les tranchées, *idem*.
Truye, femelle des Porcs; du du choix qu'on en doit faire, 185. Du temps de ſoüer la Truye, *idem*.

V.

Vache à lait, 159. à quel âge menée au Taureau, 160. Vache en chaleur, quels ſignes elle en donne, *idem*. comment gouvernée quand elle eſt pleine, 161. Comment traitée lorſqu'elle a fait Veau, 161. & 162. Avis ſur les Vahes, *idem*. Signes d'une Vache à lait, 164.
Veau. Comme il faut élever les Veaux, 162. Du temps qu'ils doivent teter, 163. Obſervations ſur 163. & 164. Du temps de les châtrer. *idem*.
Vent. Preſages des vents, 215.
Verrat, mâle des Truyes avec lequel on a coûtume de les faire ſoüer, 185.
Vers qui s'engendrent dans le corps des Chevaux, 137. & 138. Remede, *idem*,
Veſces, eſpece de graine, bonne pour les Pigeons, 239.
Vivier, eſpece de reſervoir dont on ſe ſert pour nourrir du Poiſſon pour la proviſion de la Maiſon. Du Vivier. 262.
Volaille. Voyez Poules. Des précautions qu'on doit prendre à l'égard de la Volaille, 44. De la maniere de l'engraiſſer, *idem*. autre maniere; *idem*.
Voliere, lieu bâti pour y nourrir des Pigeons. Où bâtie. 63. & 64. Souvent baliée, *idem*.
Vrine: retention d'urine, Maladie des Bœufs, 156.
Vriner: difficulté d'uriner, 138. remede qu'il y faut apporter. *idem*.

Y.

Yeux: fluxion qui tombe ſur les yeux des Poules. Le remede 47. Yeux: mal des yeux Bœufs. Le remede, 157. Des yeux d'un Cheval, quels ils doivent être pour être bons, 114. & 115. La connoiſſance qu'il en faut avoir, 171. Des ſignes des bons yeux, *idem*. & 118. Des maladies des yeux, & les remedes, *idem*.

Fin de la Table des Matieres du Premier Tome.

OECONOMIE

GENERALE

DE

LA CAMPAGNE,

OU

NOUVELLE

MAISON RUSTIQUE.

Par le Sieur LOUIS LIGER, *d'Auxerre*,

TOME SECOND.

Seconde Edition reviie & corrigée.

A AMSTERDAM,
Chez HENRI DESBORDES, Marchand Libraire,
dans lë Kalver-ſtraat.

M. DCCI.

TABLE
DES CHAPITRES
CONTENUS AU SECOND TOME.

LIVRE TROISIEME.

CHAPITRE I. *DEs Pepinieres, & des moyens de connoître les qualitez d'une terre pour faire des Pepinieres; de leurs expoſitions, & des labours qu'il leur faut donner avant que d'y rien mettre.* Page 2

CHAPITRE II. *Des Pepinieres de ſemences.* 5

CHAPITRE III. *Des Pepinieres de plants enracinez, & de boutures.* 10

CHAPITRE III. *Des Greffes en général, de leurs noms, & du temps de les faire.* 20

CHAPITRE IV. *Des Outils néceſſaires pour greffer.* 23

CHAPITRE V. *Du choix des Greffes, du temps de les cueillir, & de l'ordre qu'il faut tenir en greffant les Pepinieres.* 26

CHAPITRE VI. *Des differentes manieres de greffer.* 29

CHAPITRE VII. *De la maniere de gouverner les Pepinieres lorſqu'elles ſont greffées.* 49

CHAPITRE VIII. *De la Bâtardiere, & ce que c'eſt.* 51

CHAPITRE IX. *De la connoiſſance qu'on doit avoir des Arbres ſortis des Pepinieres, & du choix qu'on en doit faire.* 52

CHAPITRE X. *De certaines terres propres à quelques eſpeces d'Arbres.* 53

CHAPITRE XI. *Des differens fumiers convenables à differentes eſpeces de terres, & de la maniere de les y employer.* 55

CHAPITRE XII. *Du temps & de la maniere de préparer & de planter les Arbres nains, & de la diſtance qu'on leur doit donner.* 58

CHAPITRE XIII. *De certaines expoſitions & de certaines formes qui conviennent le mieux à de certaines eſpeces de fruits.* 62

CHAPITRE XIV. *Comme il faut gouverner les Arbres lorſqu'ils ſont plantez, & de leurs labours.* 66

CHAPITRE XV. *De la Taille des Arbres.* 68

CHAPITRE XVI. *De ce qu'on doit ſçavoir avant que de tailler.* 68

CHAPITRE XVII. *De la maniere de tailler les Arbres.* 73

CHAPITRE XVIII. *De la taille d'un Arbre dans un Eſpalier.* 75

CHAPITRE XIX. *Comme il faut tailler les Arbres la troiſiéme année qu'ils ſont plantez.* 88

CHAPITRE XX. *De la taille des Eſpaliers qui ont acquis toute leur forme.* 100

CHAPITRE XXI. *De la taille des Eſpaliers & des Buiſſons lorſqu'ils ſont vieux, & des ſecrets pour leur faire prendre du fruit.* 113

CHAPITRE XXII. *De la taille des fruits à noyau,* 116

CHAPITRE XXIII. *Comme il faut paliſſer les Arbres.* 119

CHAPITRE XXIV. *Ce que c'eſt qu'ébourgeonner, & pincer en fait d'Arbres, & la maniere de le faire.* 120

CHAPITRE XXV. *Du trop de fruit, & de la maniere d'en décharger les Arbres, avec le secret de les faire devenir beaux jusqu'à parfaite maturité.* 123

CHAPITRE XXVI. *Des Arbres de Tige.* 125

CHAPITRE XXVII. *Des maladies des Arbres, & des moyens d'y remedier.* 133

CHAPITRE XXVIII. *Du temps de cueillir les fruits, & de la maniere de le faire.* 139

CHAPITRE XXIX. *Liste générale tant des fruits à noyau que de ceux à pepin, selon l'ordre de leur maturité.* 141

CHAPITRE XXX. *Des Groseliers & des Framboisiers.* 150

CHAPITRE XXXI. *Du Jardin Potager, & des erreurs populaires touchant la Lune.* 153

CHAPITRE XXXII. *De l'année du Jardinier potager.* 155

CHAPITRE XXXIII. *De la Vigne.* 183

CHAPITRE XXXIV. *Des terres pour planter la Vigne.* 184

CHAPITRE XXXV. *Des expositions propres à la Vigne.* 187

CHAPITRE XXXVI. *De la maniere d'élever la Vigne, & premierement des Raisins qui conviennent le mieux à de certaines especes de terres qu'à d'autres, & de son Plant.* 189

CHAPITRE XXXVII. *Des noms differens de la Vigne, du temps, & de la maniere de la planter par rapport à chaque difference.* 195

CHAPITRE XXXVIII. *Du travail qu'il faut faire aux Vignes jusqu'à leur quatrieme année.* 199

CHAPITRE XXXIX. *De ce qu'il faut faire aux Vignes la cinquiéme année, qui est celle qui commence d'être leur année de rapport; & de la difference qu'il y a entre la Vigne moyenne, & la Vigne basse.* 217

CHAPITRE XL. *Des Marcotes, & de la Greffe de la Vigne.* 220

CHAPITRE XLI. *Sçavoir s'il eſt bon de fumer les Vignes & de la maniere de le faire, & de les terrer.* 222

CHAPITRE XLII. *Des Vendanges, & du temps de les faire.* 225

CHAPITRE XLIII. *De la maniere de façonner les Vins; des differentes Boiſſons, & des Rapez.* 227

CHAPITRE XLIV. *Du Cidre, du Poiré, & du Cormé.* 233

CHAPITRE XLV. *Du Verjus.* 234

TABLE

DES CHAPITRES

CONTENUS AU QUATRIE'ME LIVRE.

CHAPITRE I. *Deſcription des plaiſirs dont on joüit à la Campagne.* Page 237

CHAPITRE II. *De la Cuiſine, & premierement du Bœuf, & du Veau.* 239

CHAPITRE III. *Du Mouton, de l'Agneau, & du Chevrau.* 247

CHAPITRE IV. *Du Porc.* 251

CHAPITRE V. *Du Gibier en géneral, & haute Venaiſon.* 255

CHAPITRE VI. *De la Volaille commune.* 261

CHAPITRE VII. *Des Légumes.* 264.

CHAPITRE VIII. *Des Viandes maigres.* 272

CHAPITRE IX. *Des Fruits, & de la maniere de les conſerver.* 277

CHAPITRE X. *Des Fruits ſecs.* 277

CHAPITRE XI. *Des Confitures au Vinaigre.* 279

CHAPITRE XII. *Des Confitures au Vin doux, au Cidre, ou au Miel.* 280

CHAPITRE XII. *Des Confitures au ſucre.* 281

CHAPITRE XIII. *De la Pâtiſſerie.* 288

CHAPITRE XIV. *Des Chiens.* 291

CHAPITRE XV. *De la chaſſe du Cerf.* 298
CHAPITRE XVI. *De la Chaſſe du Sanglier.* 309
CHAPITRE XVII. *De la Chaſſe du Liévre.* 310
CHAPITRE XVIII *De la Chaſſe du Renard, & du Teſſon.* 313
CHAPITRE XIX. *De la Chaſſe du Lapin.* 314
CHAPITRE XX. *De la Chaſſe du Loup.* 314
CHAPITRE XXI. *De la Chaſſe du Dain.* 317
CHAPITRE XXII. *De la Chaſſe du Chevreüil.* 318

Fin de la Table des Chapitres du ſecond Tome.

OECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE, OU NOUVELLE MAISON RUSTIQUE.

LIVRE TROISIE'ME.

Le Jardinier parfait en l'art d'élever les Arbres.

IE sçay qu'il y en a beaucoup avant moy, qui ont donné des instructions sur l'art d'élever les Arbres, & que nous avons beaucoup d'obligation non seulement aux anciens Auteurs, qui ont avec tant de solidité parlé de l'Agriculture, mais encore à ces modernes, qui se sont fait un plaisir d'instruire le public de ce qu'ils sçavoient là-dessus de plus particulier; mais comme il ne se peut qu'il n'y ait toûjours quelque chose qui échape aux lumieres de ceux qui écrivent, quelque versez qu'ils puissent être dans les matieres qu'ils entreprennent d'approfondir : j'ay cru qu'on ne m'accuseroit point de témerité, si aprés eux je donnois des préceptes qu'une longue experience en l'art de cultiver les Arbres m'auroit appris, & de faire part au public des connoissances, que la trop grande abondance de matiere en cet art auroit pu dérober à des plumes plus habiles que la mienne : & si j'ose ici ajoûter quelque chose à ceux qui m'ont précedé dans ces sortes d'instructions, j'espere qu'on ne me l'imputera pas à crime, puisqu'on voit tous les jours qu'on peut inventer des nouveautez sur une matiere, quel-

que peine que ceux qui y ont travaillé avant nous, ſe ſoient donnée de n'y rien omettre.

Les Arts ne ſont pas du nombre des choſes auxquelles on ne peut rien ajoûter ; plus le monde vieillit, plus on s'attache à les perfectionner : celuy de cultiver les Arbres n'étoit pas dans une ſi haute perfection il y a trente ans, qu'il eſt aujourd'huy ; & l'on peut dire que nous reſſemblons à des Nains montez ſur les épaules de quelques Geants, & que cette maniere de parler nous ſignifie aſſez, que nous voyons auſſi bien plus loin que nos Peres, & que tous les jours nous découvrons des choſes qui ne ſont point tombées ſous leurs connoiſſances. Ce n'eſt pas que je veuille dire pour cette raiſon qu'on ne puiſſe prendre quelques préceptes dans ceux qui en ont écrit ; mais c'eſt que les uns l'ont fait d'une maniere ſi courte, qu'il eſt impoſſible qu'ils ayent pu renfermer tout ce qu'il y a à dire là-deſſus dans un ſi petit abregé ; ce qui fait qu'un curieux aprés une telle lecture ne reſte toûjours qu'à demi ſçavant : & les autres ont tellement amplifié cette matiere de grands verbiages, que croyant ainſi s'expliquer plus clairement, ils y ſont devenus plus obſcurs, & ont auſſi plus embrouillé l'eſprit d'un Lecteur, qu'ils ne l'ont éclairci : Deux extrémitez qu'il faut toûjours qu'un Auteur évite autant qu'il peut, pour donner une pleine ſatisfaction à ceux qui ont recours à luy, comme à une ſource de préceptes, que leur curioſité leur fait rechercher.

Mon deſſein eſt donc dans cet art d'établir un tel ordre, que tous ceux qui liront ce traité des Arbres, en ſeront trés-ſatisfaits, & y puiſeront les lumieres néceſſaires pour s'y rendre habiles. Ce qui m'oblige de réduire ce Livre en préceptes, comme on a vu que j'ay fait les deux précedens, ſans que j'obſerve par tout un diſcours ſuivi ; parce que ſouvent tel recherche une inſtruction, qui n'a pas beſoin d'une ſuite de langage : & pour y réuſſir, on remarquera qu'en de certains endroits, je me ſuis même ſervi de termes ſi convenables au vulgaire, que j'eſpere que les eſprits les plus groſſiers y entendront ce que je veux expliquer. Et comme avant que d'avoir des Arbres, il les faut faire venir, je commenceray à parler de la maniere de dreſſer des Pepinieres, & de ce qu'il faut obſerver avant que d'y rien ſemer ny planter : Comme d'abord de connoître le fond où on les veut dreſſer ; de-peur qu'entreprenant de le faire ſans cette obſervation, on ne perde ſon tems & ſa peine.

CHAPITRE PREMIER.

Des Pepinieres.

Et des moyens de connoître les qualitez d'une terre, pour faire des Pepinieres ; de leurs expoſitions & des labours qu'il leur faut donner avant d'y rien mettre.

TOut le profit que nous attendons des ſemences que nous jettons en terre & des plants que nous y mettons, dépend des qualitez du fond que nous voulons employer à cet uſage ; c'eſt ce qui fait que tout Jardinier qui veut agir avec prudence en ſon art, ne doit jamais entreprendre de faire aucun plant, qu'auparavant il n'ait connu ſi ſa terre eſt d'une nature à le pouvoir faire réuſſir dans ſon projet. Car ſi elle n'eſt bonne c'eſt tems perdu.

Un Jardinier connoîtra donc qu'une terre eſt bonne, & peut promettre beaucoup pour la croiſſance des Arbres fruitiers, lorſque tout ce qui y eſt produit, ſoit naturellement, ſoit par culture, y vient bien, & d'une maniere à ne rien ſouhaiter davantage.

On

On juge encore de la bonté d'une terre par l'odorat. Car il eſt certain que tout plant contracte luy-même, ou communique à ſon fruit l'odeur qu'il tire de la terre où il eſt planté, & c'eſt pour cette raiſon qu'on prend toûjours une poignée de cette terre qu'on porte au nez pour la flairer, & pour s'en ſervir ſi on la trouve ſans défaut.

Il eſt des terres qui ſont ſi mâtines, que quelque peine qu'on puiſſe ſe donner, il eſt toûjours fort difficile de les ameublir: & ce ſont ces ſortes de terres, ainſi que celles qui ſont trop pierreuſes, qu'il faut rejetter pour des jardins; à moins qu'on ne veuille les défondrer, & les épierrer d'une telle maniere, que la dépenſe qu'on y feroit, monteroit beaucoup plus haut que le profit qu'on en retireroit.

Toutes les terres trop ſéchez & trop ſablonneuſes ne ſont point propres pour le jardinage; car il eſt beſoin qu'il y ait de la ſubſtance, & de l'humidité pour faire croître les Arbres, ou les légumes qu'on y veut mettre: tout de même que lorſqu'elles ſont par trop humides, telles que ſont celles qui ſont dans les marécages, ou celles qui tiennent trop de glaiſe, un Jardinier n'en doit faire aucun état pour y exercer ſon induſtrie: & l'on tient qu'avec bon fuc une terre d'une couleur d'un gris-noir, eſt toûjours bonne, & qu'on en voit auſſi de rougeâtres où ce qu'on y plante ne réuſſit pas mal

Mais ce n'eſt pas encore aſſez qu'une terre paroiſſe bonne aux yeux & à l'odorat, il faut encore qu'avec ces qualitez elle ait une profondeur raiſonnable; car autrement les Arbres n'y durent pas long-temps: l'on me dira que ſi cette terre eſt comme on le ſouhaite à la profondeur prés, on peut remédier à ce défaut: il eſt vray, mais cela va bien ſouvent à une grande dépenſe qu'on eſt obligé de faire pour des tranchées qu'il faut creuſer, & ſans leſquelles on travailleroit inutilement; & ces tranchées, pour être bonnes & bien faites, doivent avoir au moins ſix pieds de largeur & trois de profondeur: telles terres ſeront non ſeulement choiſies pour Pepinieres, mais encore generalement pour tous plants qui ſeront deſtinez à être mis dans les jardins,

Aprés avoir expliqué quelles ſont les qualitez qui rendent une terre bonne & bien fertile, & qu'on a été aſſez heureux que d'en rencontrer de pareilles, on peut aprés cela ſe propoſer le deſſein d'y dreſſer des Pepinieres, ſûr qu'on ſera de réuſſir du côté de la terre.

Des Expoſitions.

Il ne ſuffit pas que le fond d'une Pepiniere ſoit tel qu'on le ſouhaite, il faut encore qu'elle ait une expoſition qui luy ſoit favorable. On en compte de quatre ſortes, ſçavoir le Levant, le Couchant, le Midy, & le Nort. Le Levant eſt quelqu'endroit que ce ſoit où le Soleil frape lorſqu'il ſe leve; le Couchant eſt le coté ſur lequel cet Aſtre luit toute la ſeconde moitié du jour, c'eſt-à-dire depuis midy juſqu'au ſoir; le Midy ſe dit du lieu où le Soleil donne depuis environ neuf heures du matin juſqu'au ſoir, & même l'endroit où il lance le plus ſes rayons dans toute la journée, à quelqu'heure qu'il commence, ou qu'il ceſſe d'y donner; & enfin on nomme l'expoſition du Nort, celle qui eſt oppoſée au Midy.

Voila donc ce que c'eſt qu'expoſitions en termes de jardinages; il n'eſt plus queſtion que de dire celles qui conviennent le mieux aux Pepinieres.

Comme les Pepinieres doivent être expoſées.

Il n'eſt pas difficile de décider cette queſtion: & je ſuis bien aiſe d'avertir d'abord, qu'une Pepiniere expoſée au Midy, eſt ſujéte à un inconvénient trop fâcheux, qui eſt que les grandes ardeurs du Soleil ſont trop dangereuſes d'en alterer les jeunes plants: ce qui eſt cauſe que les habiles Jardiniers leur donnent toûjours l'expoſition

du Levant, qui étant favorisée des rosées de la nuit & des premiers rayons du Soleil, qui n'ont que de douces & de benignes influences, n'y produit que des effets merveilleux, soit en contribuant beaucoup à la croissance de ces petits arbres, soit en les rendant sains, tant à la feuille & à l'extrémité du jet, qu'à leur écorce unie & luisante: ce n'est pas aussi qu'il faut prendre garde que cette Pepiniere ne soit point trop sombre, dautant que sans un peu de chaleur toutes sortes de plants languissent ordinairement.

L'exposition du Couchant ne seroit pas mauvaise à une Pepiniere, n'etoit qu'il y a lieu d'apprehender en cet endroit le vent de Galerne, qui est de tous les vents celui qui cause le plus de dommage aux arbres: cependant j'y en ay vu réussir assez heureusement.

J'ay aussi vu des Pepinieres à l'exposition du Nord, donner d'assez beaux arbres, mais non pas d'une nature à produire bientôt du fruit: & pour la raison de cette mauvaise cause, il n'y a qu'à laisser parler l'experience, qui nous montre tous les jours qu'un arbre en belle exposition & trop à l'ombre, ne donne du fruit que fort tard.

On peut donc juger par ce traité des Expositions, en quel endroit doit être une Pepiniere pour être bien placée: ce n'est pas que ceux qui font commerce d'Arbres, ne se soucient pas en quel lieu ils mettent leurs plants; pourvu qu'ils croissent beaucoup, sçachant bien que par là ils leurrent la plus grande partie de ceux qui en viennent acheter vers eux, & qui ne s'y connoissent pas.

De la culture néceßaire avant que de rien planter dans les Pepinieres.

La fertilité des terres, & les expositions qu'il faut donner aux Pepinieres, établies comme deux conditions indispensables; j'estime encore que pour une troisiéme, la terre doit être cultivée, & bien labourée avant que de rien mettre dans ces Pepinieres.

Des labours néceßaires aux Pepinieres, avant d'y rien mettre.

On sçaura pour maxime génerale, que toute terre qui n'est point meuble, n'est point capable de donner une croissance parfaite à toutes sortes de plants qu'on luy puisse confier: & comme ce n'est que par le moyen des labours qu'on trouve celuy de l'ameublir, & qu'elle ne sçauroit jamais l'être trop; il faut donc avant que de rien mettre dans cette terre destinée pour faire une Pepiniere, la bien labourer, en telle sorte que ce qu'on y plante puisse aisément y étendre les racines à mesure qu'elles croissent, & que l'humidité & la chaleur qui viennent de dehors, pénetrent facilement jusques à elles; ce qui les rend trés-propres à la végetation.

Mais ce n'est pas le tout de donner ces labours aux terres, il faut regarder quand il est besoin de leur donner: telle terre veut être labourée incontinent aprés la pluye, comme celle qui est légere, afin de donner passage à l'eau des pluyes, & de leur faire pénetrer les racines qui en ont besoin, n'appréhendant point que telle terre se reduise en une espece de mortier qui la rende aprés en un état de ne pouvoir s'ameublir, ainsi qu'il arrive aux terres froides, & à celles qui sont fortes & humides, qui ne veulent jamais être labourées en temps de pluye, mais plutôt pendant les plus grandes chaleurs, pour en faire une terre propre à y nourrir heureusement toutes sortes de plants.

CHAPITRE II.

Des Pepinieres de semences.

LEs Pepinieres étant des lieux destinez à élever des jeunes plants, comprennent pour l'ordinaire trois sortes d'éleves, qui sont les pepins, les noyaux, les boutures ou plants enracinez: & comme mon dessein est de traiter cette partie de l'agriculture dés son origine je commenceray par la méthode d'élever des sauvageons de pepins, & diray que cette Pepiniere doit être dans une terre, comme j'ay dit cy-dessus, c'est-à-dire qui soit bonne & bien labourée.

REMARQUE.

On sçaura que pour réüssir à élever de ces trois differentes sortes de Pepinieres, il faut trois differents endroits pour les placer, & non pas les mettre pesle-mesle, d'autant que cela causeroit une confusion qui seroit trop embarrassante

Revenons à nos pepins, & disons que ce n'est pas une graine difficile à trouver: car on les prend indifferemment de Poires ou de Pommes qui se mangent ou qui se pourrissent dans l'hiver; ou bien aprés que le cidre & le poiré sont faits, & au sortir de dessous le pressoir. Dans les Païs où ces boissons s'expriment, on en amasse, qu'on passe dans un crible sur quelque nappe, autant qu'on juge à propos qu'on en a besoin pour semer; aprés cela on les emporte pour les mettre en terre dans le temps & comme je vas enseigner.

De la maniere de semer les Pepins de Poires, de Pommes ou de Coings.

Ces trois especes de pepins ne different en rien l'un de l'autre quant à la maniere de les semer, sinon qu'ils le doivent être séparément: observant pour cela quand on en fait amas, de ne les point mêler l'un avec l'autre.

Le lieu choisi pour dresser cette Pepiniere, & la terre encore un coup en étant bien ameublie, on trace dessus des planches de quatre pieds de large, sur lesquelles on aligne six rayons d'égale distance, & de la profondeur d'un pouce seulement.

Cela fait on prend les pepins qu'on seme clairement dans ces rayons, ou bien qu'on pose à trois doigts l'un de l'autre; & aprés qu'on les a ainsi semez, on ferme le rayon avec le dos du râteau, ou bien on épanche du vieux terrau de couche; ce qui se fait avec les dents du râteau.

Du temps de semer les Pepins.

Cette sorte de graine se seme en deux saisons differentes, sçavoir en Autonne, & au Printemps; mais il faut observer que lorsqu'on choisit la premiere saison, on doit être soigneux de couvrir les planches de fumier de Cheval, pour les garentir des fortes gelées, qui ne manqueroient pas de les endommager, si on ne sçavoit par là prévenir cet inconvénient.

Oüy je le dis, lorique ces pepins peuvent ainsi passer l'Hiver, sans être gelez, ils lévent bien plûtôt que ceux qui ne sont semez qu'au Printemps, & en voicy la raison: c'est que ces pepins mis dans terre & garentis de gelée, s'étant attendris par le moyen de l'humidité de la terre, ne commencent pas plutot à s'échauffer, que la seve venant à se mouvoir & à se renfler, s'éleve à mesure que la chaleur du Printemps augmente, & s'enfle de telle sorte, que ne pouvant plus être

contenuë dans son espace ordinaire, elle est obligée de crever la graine pour se faire un passage, afin de sortir des lieux qu'elle ne peut plus occuper, & de commencer par ce moyen de faire paroître la premiere pointe de la racine.

Des soins particuliers que les plants venus de pepins demandent de nous la premiere année.

Quelque précaution qu'on ait pu prendre à semer les pepins à claire-voye, il ne se peut, lorsqu'ils viennent à lever, qu'on ne trouve toûjours qu'on les ait semé trop drus; & comme ces plants ne profiteroient pas bien, si on les laissoit venir si près l'un de l'autre, on doit être soigneux de les éplucher, en ôtant une partie pour faire que l'autre parvienne en peu temps à un plus bel accroissement: si bien qu'étant éclaircis de trois pouces ou environ éloignez l'un de l'autre, au bout d'un an, quand on a pris soin de les bien cultiver, soit par de fréquens petits labours, soit par de bons arrosemens dans la trop grande sécheresse, soit en n'y oubliant aucun autre soin qui leur soit nécessaire; ils deviennent assez grands & assez forts pour être replantez en Pepinieres, afin de les greffer lorsqu'il en est temps.

Des Pepinieres de noyaux.

Il ne suffit pas d'avoir dans un jardin des Poires & des Pommes; les fruits à noyaux n'y sont pas moins nécessaires, & n'en font pas le moindre ornement; ces noyaux sont de plusieurs especes; il y a ceux de Prunes, de Pêches, d'Abricots d'Amandes & de Cerises.

Des noyaux de Pêches.

Si je commence à parler des noyaux de Pêches, avant que de rien dire des autres, c'est que je crois leur devoir donner icy la préseance, comme étant les fruits de cette espece qui sont les plus beaux & les plus délicats à manger.

Les Pêches, ainsi que bien d'autres fruits, viennent de noyau; & quiconque veut avoir le plaisir d'en élever en pepiniere, n'a qu'à suivre pour y reüssir, les préceptes que je luy vas donner là-dessus.

Il n'est toûjours qu'avantageux en matiere d'agriculture, de forcer, pour ainsi dire, les plantes, de donner des marques de leurs productions, plûtôt que la nature ne feroit elle-même si on ne luy aidoit: ainsi pour faire que les noyaux de pêches qu'on veut planter soient germés dans le temps qu'on ne commenceroit qu'à les mettre en terre, il faut si tôt qu'on en a mangé le fruit, les amasser; puis dans des pots qu'on remplit de terre légere on en met cinq ou six, & l'on prend de ces pots autant qu'on en souhaite pour élever ainsi des pêchers: cela fait, & pour garantir ces noyaux de la gelée on les porte dans un lieu chaud pour les y laisser passer l'hyver; & c'est-là pour lors que la nature, par le secours qu'on luy donne, & devançant la production de ces noyaux, fait agir la seve, qui se sentant échauffer, se meut, se rarefie, bouillonne, & enfin s'enfle de telle maniere que ne pouvant plus estre contenuë dans l'espace qu'elle occupoit, elle s'ouvre un chemin à travers la coque de ces noyaux, si bien que lorsque le printemps est venu, leurs germes commencent à paroître.

Comme il faut traiter les noyaux aprés que l'hyver est passé.

Voicy un article qui veut être examiné beaucoup plus qu'on ne se l'imagine; & j'ay remarqué que jusques icy, tous ceux qui ont parlé de planter des noyaux de Pêches, n'ont point donné à connoître les observations qu'il y a à faire là-dessus, & se sont contentez seulement d'enseigner la maniere de les faire venir, ce qui ne

suffit

ſuffit pas: car en plantant ainſi indifferemment de ces noyaux, on va voir qu'il eſt dangereux de tomber dans des inconvéniens, qui ſans doute tromperoient nôtre attente, ſi l'on ne ſçavoit les prévenir.

Aprés donc que l'hyver eſt paſſé, on met ces pots hors du lieu où ils étoient renfermez; & à l'égard des plants qui ſont dedans, on les ſépare ſi l'on veut, pour les mettre en rayons ſur des planches dreſſées expres: Mais le meilleur eſt de les laiſſer dans les pots juſqu'à ce qu'ils ſoient plus forts, & qu'on les puiſſe planter dans un endroit à demeurer, ſi l'on ne veut pas les greffer.

OBSERVATIONS.

Bien que je vienne de dire qu'on puiſſe mettere ces jeunes plants dans un endroit à demeurer, il faut qu'on ſçache que je ſuppoſe qu'on n'ait planté de noyaux de pêches que de ceux dont le naturel eſt de venir ainſi ſans être greffez, & de donner parfaitement du fruit. Car, comme j'ay déja dit, qui iroit ſans reflexion & ſans choix dreſſer des pepinieres de ces noyaux, verroit bien ſouvent ſa peine perduë, s'il ne ſçavoit quelles ſont les pêches qui ſont propres à être ainſi élevées: or les voicy. C'eſt pourquoy lorſqu'on voudra élever des pêches de noyau, il faut que ce ſoit toûjours des noyaux de pêches de Pau, de la Perſique, ou des pêches violettes; car de toutes les eſpeces de pêches il n'y a que celles-là qui ne dégénerent point en venant de cette maniere; elles ſont d'une nature bien plus forte que les autres, puiſque l'experience nous fait voir tous les jours qu'elles reſiſtent à la bize. Ainſi qu'on obſerve ſoigneuſement tout ce que je viens de dire ſur ce point, ſi l'on ne veut paſſer pour un ignorant en fait de jardinage

Mais on pourra m'objecter à cela, ſi l'on ne peut pas en ſéparant les noyaux de pêches les uns des autres, outre celle de Pau, &c. en planter d'autres eſpeces, non pas pour en attendre directement du fruit, mais pour en faire des ſujets pour y greffer deſſus d'autres pêches. Pour lors je répondrai que oüy; mais que je ne conſeille pas de le faire: car les greffes qu'on y applique durent ſi peu de tems, que les ſoins & les peines qu'on ſe donne aprés, paſſent toujours le plaiſir & le profit qu'on en attend. Aprés ces avis, on en fera ce qu'on voudra.

De plus, & par rapport au foible temperament de ces eſpeces de pêches; je crois même que c'eſt tomber dans un inconvénient que de les mettre en pepiniere pour être greffées, & tranſplantées ailleurs: & la raiſon que j'en puis apporter, eſt qu'arrachant ces arbres, on ne ſçauroit le faire ſans les alterer, & les alterant ainſi, c'eſt en diminuer leurs forces, & par conſéquent les réduire en un état, ou à ne croître que foiblement, ou à quelque croiſſance qu'ils puiſſe arriver, à ne durer que fort peu de tems. C'eſt ce qui fait que j'aimerois mieux, ſi l'opiniâtreté me tenoit d'élever ainſi des pêchers, planter d'abord des noyaux de pêches dans le lieu où je voudrois qu'ils devinſſent arbres; & par ce moyen, je pourrois eſperer quelque choſe de plus que ſi j'en agiſſois autrement.

Mais ſans ſe tant embarraſſer de tels ſujets pour élever des pêches; n'y en a-t-il pas d'autres qui valent mieux? eſt-ce qu'on ne ſçait pas que les Amandiers & les Pruniers leur ſont à préferer? Et puiſque cela eſt, cherchons les moyens de n'en point manquer.

Des Amandes.

Lorſqu'on veut dreſſer des pepinieres d'Amandiers pour être greffez, on ſçaura qu'il y a un choix à faire, & que c'eſt toujours des Amandes douces qu'on doit prendre; & non jamais d'ameres, à cauſe qu'elles ont la ſéve trop revêche.

Ce choix fait, on ſe ſert des moyens que voicy pour les faire germer, en les met-

mettant par lits dans des manequins aux mois de Novembre, & en agissant de cette maniere.

Prenez un manequin, mettez-y au fond un bon pouce épais de sable, arrangez dessus les noyaux d'amandes, de maniere qu'ils ne se touchent pas, & que le sable puisse couler entre deux. Cela fait, couvrez ces noyaux d'un second lit de sable, puis sur ce sable mettez encore des noyaux de la même maniere que dessus, & continuez ainsi jusqu'à ce que le manequin soit plein, en observant de couvrir le dernier lit de noyaux de deux pouces de sable, afin que la chaleur s'y conserve.

Aprés toutes ces mesures prises, soyez soigneux de faire porter ce manequin dans un lieu qui soit chaud, & humide; ou bien mettez-le dans une vieille couche; veillant sur tout à ce que les souris ne s'y introduisent point: & les fortes gelées étant passées, sortez ce manequin de ces lieux, puis vous trouverez vos amandes toutes germées.

Il n'est plus question aprés cela que de leur choisir un lieu pour les mettre en pepinieres. J'ay deja dit l'exposition qu'on devoit donner aux terres destinées à cet usage, & les soins qu'il étoit nécessaire d'y prendre avant que d'y rien planter; ainsi je ne le répeteray point, sinon que j'avertiray, a la difference des pepins, qu'on ne les plante point sur planches, mais en rigoles creusées de six pouces de profondeur, & larges d'un fer de bêsche, distantes les unes des autres de deux pieds.

De la maniere de planter les Amandes en rigoles.

Faute de prendre les précautions nécessaires en plantant les Amandes dans les rigoles, il arrive souvent qu'on tombe dans un inconvénient qui est aprés sans remede. Car si maniant trop rudement les noyaux germez, ou que les plantant sans aucune regle on aille en rompre le germe, c'est fait du reste, il n'est plus bon qu'à jetter. Ainsi pour éviter ce malheur, on prend le manequin qu'on renverse doucement sens dessus dessous; puis amassant les amandes les unes aprés les autres, ou les arrange au fond des rigoles à un pied & demy dedistance l'une de l'autre.

Quelques-fois ces amandes ainsi mises à la cave, poussent en germant de si longues racines, qu'on est obligé d'en couper; & lorsque le cas y échet, on le peut faire jusqu'à quatre doigts prés de l'amande.

On sera soigneux pour lors de poser bien doucement cette sorte de plant, d'en bien accommoder les racines, & puis de remplir les rigoles de terrau de couche bien consommé, ou bien seulement de la terre tirée du rayon: en prenant garde de ne point rompre le germe; car, comme je l'ai déja dit, toute la peine seroit inutile.

J'ay parlé des soins particuliers que les plants venus de pepin demandoient de nous la premiere année; on peut observer icy la même chose, sinon qu'il n'est pas besoin d'éclaircir les amandiers étant mis dans la distance où il faut qu'ils demeurent, mais pour le reste il n'y a rien à y épargner, & pour en être instruit qu'on lise l'article à la page 6. assuré qu'aprés de tels soins on aura vers la fin du mois d'Aout de la même année, des sujets d'Amandiers assez forts pour recevoir tel écusson que ce puisse être & qui luy peut convenir.

OBSERVATIONS.

Il n'y a pas moins de précautions à prendre à l'égard de l'Amandier, qu'à l'égard du Pêcher, sinon que le premier réussit en quelque façon dans des terres qui ne sont ny trop légeres, ny trop humides; & cependant, quelques peines qu'on se puisse donner aprés, il ne dure jamais beaucoup de tems; mais c'est qu'on peut dire aussi que les pêches qui proviennent de telles greffes sont admirables; j'en ay vu l'experience.

Planter

Planter des Amandiers dans une terre trop légere, c'eſt les obliger à ſe deſſecher en peu de tems, manque d'y trouver de la ſubſtance autant qu'il leur en faut pour ſe nourrir; & les mettre dans un fond qui ſoit humide, c'eſt expoſer l'écuſſon qu'on y fait à être étouffé de la gomme à laquelle ces plans ſont ſujets dans une terre de cette nature; & je crois m'expliquer aſſez clairement ſur ce que j'avance, ſans qu'il ſoit beſoin, pour l'entendre, d'autre interprete que ce que j'en dis.

Je ne conſeille pas à qui que ce ſoit de faire de grandes pepinieres de ces plans, qu'il vaut mieux d'abord mettre en place pour être greffez, que de les mettre en pepinieres pour être transplantez, aprés qu'on a jugé que l'arbre écuſſonné eſt aſſez fort pour cela.

Des Abricots.

Les Abricots ne ſont pas les fruits dont on fait le plus de cas dans des jardins, auſſi ne voit-on pas que ce ſoit de ceux dont ils ſoient le plus garnis; ce fruit a néanmoins ſon merite, le goût en eſt agréable, la couleur en eſt belle, & ſa figure fort plaiſante.

Ce fruit acquiert une bonté d'un bien plus grand relief lorſqu'il eſt en plein vent, que quand on le met en eſpalier; mais l'eſpalier auſſi en revanche les donne beaucoup plus gros.

Il y a trois eſpeces d'abricots, ſçavoir celuy qu'on nomme hâtif, l'abricot ordinaire, & le petit abricot, & tous trois veulent la même culture, & s'élevent de noyau comme les pêches; mais il faut que ce ſoit dans un terroir qui ſoit léger & non franc.

OBSERVATION.

Ceux qui veulent élever des abricots de noyau, ne doivent pas s'attendre d'en avoir de beaux, & on ne les a tels que lors qu'on les greffe ſur des Pruniers de Damas noir, ou ſur ceux qui apportent les plus belles prunes blanches.

AVERTISSEMENT.

Il faut qu'on ſoit averti, avant que je paſſe plus avant; que je ne fais point d'obſervations qui ne ſoient fort eſſentielles, & auſquelles on ne doive s'attacher pour ſe perfectionner dans le jardinage: Car je puis dire que ces ſortes de remarques en ſont toute la ſcience la plus exquiſe, & la plus recherchée.

Des Prunes.

On peut traiter les noyaux de Prunes comme les Amandes; mais ils ſont bien plus longs à venir: car ils ne ſont en état d'être greffez que de quelques années aprés; c'eſt ce qui fait qu'avant que de les tirer du lieu où on les a mis, ils demandent de nous, que nous leur donnions les ſoins qui leur ſont néceſſaires, comme de fréquents petits labours, & de faire en ſorte que les méchantes herbes ne les incommodent point.

OBSERVATION.

Les Pruniers qu'on peut élever de noyau & ſur leſquels le fruit vient aſſez beau, ſont des Prunes de Damas noir; mais ils ſont ſi communs, qu'on en ſeme plûtot pour être replantez en pepiniere, que pour autre choſe.

Des Ceriſes.

Puiſque les noyaux de Ceriſes doivent être gouvernez comme ceux des Pruniers, & ceux des Pruniers comme les amandes, ſans m'amuſer ſur cet article en diſcours ſuperflus, le lecteur veut bien que je l'y renvoye.

CHAPITRE II.

Des Pepinieres de Plans enracinez, & de Boutures.

LEs Pepinieres dont je viens de parler ne ſont, pour ainſi dire, que des diſpoſitions de ſujets pour garnir celles de plans enracinez; les pepins, & quelques noyaux qu'on y met ne ſe greffant jamais qu'ils n'ayent été replantez.

Sous le nom de Plans enracinez, nous comprendrons généralement tous ceux qu'on arrache avec leurs racines pour être replantez; tels ſont tous ſauvageons élevez de pepins, les coignaſſiers pris ſur touche, les ſauvageons des bois, & les plans de noyau qu'on arrache du lieu où on les avoit ſemez, pour être mis dans ces ſortes de pepinieres.

Je me ſuis aſſez étendu ſur le choix qu'on devoit faire de la terre; & j'en ay, ce me ſemble, aſſez expliqué les qualitez, pour ne point être obligé de recommencer icy; Je ne diray rien auſſi des expoſitions qu'on doit donner aux pepinieres, ainſi que de la maniere d'en préparer la terre: j'en ay ſuffiſamment diſcouru, je ne donneray donc icy des préceptes que pour apprendre comme il faut planter ces plans enracinez, & ces boutures, quelles diſtances ils demandent les uns des autres, & quels ſoins ils exigent néceſſairement de nous, pour parvenir à un bel accroiſſement; & je commenceray par les coignaſſiers de racines.

Des Coignaſſiers de racines.

Comme la maniere de planter les plans enracinez deſtinez pour les pepinieres, n'eſt point générale, & qu'ils ont chacun des choſes particulieres à obſerver, j'ay cru, pour l'intelligence de ceux qui liront ce livre, que je devois en parlant de ces plans, traiter en même-temps de tout ce qui les regarde, n'ayant point jugé à propos de me ſervir de renvoy ſur de tels ſujets.

Il ſemble que pour mettre nôtre induſtrie à l'épreuve, la nature ait pris plaiſir à produire des choſes ſous un même nom, mais ayant differentes qualitez, & étant d'une nature à operer avec beaucoup plus d'avantage les uns que les autres: & c'eſt ainſi qu'elle agit dans les arbres qui apportent des coings.

Car ſous ce nom de coings, l'experience nous a fait voir qu'il y en a de trois ſortes, bien meilleurs & plus gros les uns que les autres: ce qui a donné lieu à nos habiles Jardiniers de refléchir ſur ces fruits, & de juger qu'il falloit néceſſairement que la ſéve agît avec plus d'efficace dans les uns que dans les autres.

Cette réflexion faite, a pouſſé plus avant leur curioſité; & s'étant attachez à faire, pour ainſi dire, l'anatomie de ces arbres, ils ont reconnu qu'en effet, cette liqueur qui eſt l'ame des plantes, & qu'on appelle ſéve, faiſoit dans eux des operations bien differentes, ſoit à cauſe que les fibres tranſverſes des uns fuſſent en trop grande confuſion, & retinſſent par conſequent leurs corps plus reſerrez, ce qui empêche cette ſéve d'y monter en abondance, ſoit que les autres plus tendres, & moins revêches à recevoir la végetation, montraſſent un bois mieux venu, une écorce plus unie, & des branches d'une plus belle croiſſance.

Sur ce principe, ces eſprits ſcrupuleux de rien faire ſans raiſon, ont comme j'ay dit, diviſé en trois eſpeces, ces arbres qui rapportent des coings, dont la premiere s'appelle Coignier, deſſus lequel on cueille un petit fruit qui eſt plat & rond, & de la même figure qu'une poire.

Ce Coignier eſt cet arbre où la ſéve ne monte que difficilement; ce qui ne produiſant qu'un bois fort mince, n'eſt propre qu'à greffer du Pommier, leur nature ayant tant de conformitez l'une avec l'autre, que qui y mettroit deſſus des greffes de Poirier auroit le déplaiſir de les voir languir, & mourir peu de temps aprés.

Les

Les deux autres especes s'appellent Coignassiers, mais toutefois differentes en leur maniere de croitre, quoique toutes les deux soient bonnes pour y greffer des Poiriers, qui rapportent de beaux fruits: la feve de l'une étant plus douce que celle de l'autre, & par conséquent meilleure.

Comme on peut distinguer ces trois especes d'Arbres.

Il est inutile d'avoir dit que les Coignassiers se divisent en trois especes, si l'on ne donne la maniere de les connoître, pour ne point tomber dans aucun inconvénient, lorsqu'on y veut appliquer des greffes.

Le Coignier se reconnoit à sa feüille qui est ronde & petite; à son bois qui est tavelé & boissonneux, & à son écorce qui est blanchâtre & se nomme le Pommier-Coing.

La difference des deux autres Coignassiers se remarque à ce que l'un produit du fruit qui est plus long & plus gros que celui des deux autres; & que son écorce est plus nette plus noire & plus claire, & sa feüille plus longue & plus grande: c'est cette espece qui est la meilleure de toutes, & qu'il faut choisir pour y greffer: cette belle croissance de cet Arbre dans toutes ses parties étant une marque infaillible que la feve n'y est point âpre, & que pour cette raison elle peut fort bien s'accommoder à la nature du Poirier, l'un & l'autre s'unissant si parfaitement ensemble, que leur accroissement est toûjours égal.

L'autre espece de Coignassier, qui ne produit que des choses beaucoup moins belles & moins grosses que celuy dont je viens de parler, se reconnoit, outre ces marques cy-dessus, au pied des Arbres qui sont vieux greffez, qui la plûpart ne groussissent pas à proportion de la greffe qu'ils portent, & dans la jointure de laquelle il se forme un nœud en façon de boucles: ce qui rend la tige de l'Arbre défectueuse, & fait voir que dans cette espece de Coignassier, la seve ne monte pas si abondamment que dans le précedent, & par conséquent n'y produit pas de si bons effets.

Des Boutures de Coignassier.

Le moyen de ne se pas tromper en greffant des Coignassiers, est lorsqu'on les fait choisir, comme j'ay dit cy-dessus; & telle connoissance ne s'acquiert que pour en dresser des Pepinieres, de ceux que nous jugeons être les meilleurs; j'ay déja dit que ces Coignassiers pouvoient s'élever à graine, de même que les Poiriers: ainsi voyons présentement comme on en peut faire venir de boutures.

De deux differens moyens pour avoir des Coignassiers de Boutures.

On peut avoir des boutures de Coignassiers par deux differens moyens.

Le premier, qui est le meilleur & le plus promt, est de planter de gros pieds de Coignassiers bien choisis, & de la meilleure espece, à quatre pieds de distance les uns des autres, & au mois de Mars les couper à un pouce de terre; cette operation les fait pousser quantité de petites branches, qu'on ne doit ny éplucher ny émonder, crainte qu'on ne les altere.

Si tôt que ces petites branches on jetté environ un pied & demi de hauteur, il faut être soigneux de les butter d'un pied de haut de bonne terre, mêlée de terrau de couche, pour les obliger de faire plus promtement des racines.

Ces petites branches ou boutures demeurent en cet état jusqu'au mois de Novembre, qu'on les découvre doucement pour voir si elles on jetté des racines; d'où pour peu qu'elles en ayent, on les ôte pour les mettre en Pepinieres.

Ces gros pieds de Coignassiers ainsi plantez, font d'un secours le meilleur du monde pour avoir en peu de temps quantité de boutures, & pendant de longues années, pourvu qu'on observe d'y faire ce que je vais dire.

Si-tôt qu'on a levé les boutures enracinées, on ne doit point manquer de recouvrir les ſouches d'un peu de terre pendant l'Hyver, crainte que les gelées venant à fraper trop durement deſſus, ne les pénetrent trop avant, & ne les endommagent.

Aprés que l'hyver eſt paſſé, il faut les découvrir, pour les obliger de pouſſer de nouvelles boutures, pour les butter en-ſuite comme auparavant, & de cette ſorte recueillir toutes les années quantité de bon plant.

Du ſecond Moyen.

Pour réuſſir dans le ſecond moyen d'élever des Coignaſſiers de boutures dans des Pepinieres, on choiſit deſſus ces Arbres des branches bien vives de toutes groſſeurs, au deſſous d'un pouce, à cauſe qu'elles auroient trop de peine à prendre racine, ſi elles étoient plus groſſes.

Il faut couper ces branches de la longueur de quinze à dix-huit pouces, puis y faire par le haut ainſi que par le bas une petite entaille en pied de Biche; par le bas pour leur y faire plûtôt prendre racine, & par le haut afin que l'eau n'y faſſe que couler, & n'en pénetre point l'écorce.

Ces boutures ainſi préparées (je ſupoſe que le lieu où on les veut mettre ſoit diſpoſé comme il faut à les recevoir) ou on les plante en rigoles, ou on les fiche en terre.

Si c'eſt en rigoles, voici comme il faut faire ſur vôtre terroir préparé pour dreſſer vôtre Pepiniere: on tend un cordeau pour y tracer des rigoles d'un pied & demi éloignées l'une de l'autre, de la largeur & de la profondeur d'un fer de bêche; prenez aprés cela vos boutures, mettez les en courbant un peu dans le fond de ces rigoles, que vous remplirez incontinent de terre, aprés avoir obſervé de faire ſortir ces boutures un demi pied ſeulement hors de terre, & de les avoir placées à dix-huit pouces de diſtance l'une de l'autre.

Et ſi l'on ſouhaite planter ces boutures par fiches, il n'y a qu'à les accommoder comme j'ay dit, & le long d'un cordeau, en leur donnant les diſtances que deſſus. les ficher un pied en terre: voila tout le myſtere.

De la maniere de planter les Boutures tirées des ſouches.

J'ay enſeigné la maniere de tirer les boutures de ſouches, mais je n'ay pas dit comme il falloit les planter; c'eſt ce qu'il eſt néceſſaire de faire.

Les boutures qu'on éleve de ſouches ſe plaiſent en rigoles, obſervant pour y réuſſir, ce que j'ay dit qu'il falloit faire en plantant celles de branches: ou bien en prenant un cordeau, le long duquel on fait des trous avec un plantoir de bois, de la diſtance d'un pied & demi les uns des autres, & de la profondeur d'un pied; dans leſquels trous on met ces boutures enracinées qu'on a tirées de ces ſouches, puis aprés qu'on accommode le plus artiſtement qu'on peut, en telle ſorte qu'il n'arrive à ces jeunes plants aucun inconvénient par nôtre faute.

Du temps de planter toutes ſortes de Boutures.

Le temps le plus ordinaire qu'on choiſit pour ſe donner à ce travail, eſt le mois de Novembre, ou celui de Decembre: & il faut que ce ſoit toûjours par un beau jour, à cauſe que pour-lors la terre eſt plus meuble, & ſe manie mieux que lorſqu'elle eſt molle; ce qui contribuë beaucoup à ce que les racines des plants ſoient tout-à-fait garnies.

J'ay dit que les mois de Novembre & de Decembre, étoient la ſaiſon qu'on devoit prendre pour planter ces boutures; il eſt vray: mais cette regle a ſon exception,

tion, & cela ne ſe doit entendre que dans les terres légeres; car dans celles qui ſont humides & tardives, il faut choiſir autrement ce temps, & attendre juſqu'à la fin de Fevrier pour y planter; crainte que faiſant plûtôt cette operation on ne mît les Plants en danger d'être corrompus, ou pourris par le moyen de l'humidité.

Des Sauvageons élevez de Pepin, & de la maniere de les planter.

Si nous avons donné la méthode d'élever des ſauvageons de Pepin, ce n'a été qu'à deſſein de les replanter aprés en Pepinieres, comme plants enracinez.

Le morceau de terre où la Pepiniere doit être dreſſée étant bien preparé, on arrachera doucement ces ſauvageons autant qu'on en pourra planter, ſçachant pour veritable maxime, que plus fraîchement ils ſont tirez de la terre, plûtôt ils en prennent racine.

Pour les bien planter, on obſervera ce que je vais dire.

Si-tôt qu'ils ſont arrachez, on prend ces plants les uns aprés les autres, auſquels on ôte une partie du chevelu, autant que la prudence permet de le faire, puis on dreſſe un cordeau, le long duquel on fait un rayon de ſix à ſept pouces, & de même largeur, jettant de la terre de ce rayon toute d'un ſeul coté: aprés cela on y place ces ſauvageons d'un pied & demi de diſtance l'un de l'autre, qu'il faut auſſi-tôt recouvrir de terre, en ſoignant que les racines de ces plants en ſoient bien garnies.

A la difference des boutures de Coignaſſier, c'eſt qu'il faut icy obſerver qu'en plantant ces ſauvageons, on ne doit point leur couper l'extrémité de la tige; mais attendre que le mois d'Avril ſoit venu, qui eſt le temps que la ſéve commence à mouvoir, où pour lors on doit faire cette operation à un œil, ou un bourgeon ſeulement hors de terre.

OBSERVATIONS.

Toutes rigoles dreſſées pour y mettre du plant de Pepinieres, doit par l'un des bouts regarder le Midy, & le Septentrion par l'autre.

Tous rayons tracez en Pepinieres, doivent avoir de diſtance entre eux trois pieds & demi, pour donner la liberté a ceux qui en ont ſoin de ne leur point laiſſer manquer des cultures qui leur ſont néceſſaires.

Du Plant enraciné de Pommiers, & de leurs Boutures.

Comme les Pommiers doivent tenir rang dans la Pepiniere, il eſt juſte de dire la maniere avec laquelle on les y doit gouverner, & comme il s'éleve de boutures & de plant enraciné.

A l'égard des boutures, telles ſe font celles de Coignaſſiers, telles ſe forment celles de Pommier: mais cueillies ſeulement de deſſus les Arbres qu'on appelle Pommier de Paradis, ou ſur ceux qu'on nomme Doucins, car tout autre n'y eſt point propre: & quant à la maniere de les élever de plans enracinez, voyez l'article intitulé, *De deux differens moyens pour avoir des Coignaſſiers de boutures*, & l'autre ſuivant, pag 11. & 12. où vous apprendrez tout au long tout ce qu'il y a a pratiquer là-deſſus, ſans aucune difference de ſoins, la nature du Coignaſſier étant toute conforme en ſes operations à celle du Pommier de Paradis, & le Doucin differant ſeulement entre eux, en ce qu'il pouſſe beaucoup de jets au pied, qui font avorter ordinairement les greffes, ſi l'on n'eſt pas ſoigneux de l'ebourgeonner; ce ſauvageon a beaucoup de ſéve, & bien plus que les ordinaires, ny que le Pommier de Paradis. il fait beau fruit, & c'eſt ſur luy qu'on greffe les Pommiers pour venir en plein vent.

Les boutures de Pommier de Paradis, ſoit de branches, ſoit de plant enraciné, ſe plantent de la même maniere & en même temps que celles de Coignaſſier: & tout Pommier greffé ſur paradis, donne plus de fruit que ceux qui ſont entez ſur d'autres ſujets; & le produit bien plus gros & plus coloré, étant toûjours nain & facile à être échenillé, & à luy ôter les fleurs qui ſe ferment moüillées de la roſée du Soleil, qui forme & engendre un ver qui ronge le cœur des fleurs qu'il deſſéche. Cet Arbre vient également bien en tout terroir.

Des Plans enracinez de noyau, propres à mettre en Pepinieres.

De tous les fruits à noyau, il n'y a que les Pruniers de Damas noir, & le Saint Julien qui viennent de plant enraciné: car les Pêchers & les Abricotiers ne s'élevent que de ſemence, ou de greffes miſes ſur des ſujets de Prunes cy-deſſus.

Ces Plans de Pruniers ſe prennent à leurs pieds, & on les doit planter par rangs, & en des lieux où ils puiſſent demeurer quelques années avant que de les greffer.

Parmi cette ſorte de plant dont on garnit une Pepiniere, on n'oublie point auſſi de la remplir de ceux qui viennent de noyaux des meilleures prunes choiſies à cet effet, & qu'on n'a ſemées qu'à deſſein d'etre replantées.

REMARQUES.

Une ſéve douce eſt toûjours celle qui apporte de plus beaux fruits; c'eſt pourquoy on préfere les ſujets de Pruniers de damas noir à tout autre pour y greffer des Pêches, ou des Abricots.

Aprés celui-là, le Prunier de Saint Julien eſt celui qu'on eſtime encore pour cette operation; il eſt vray qu'il ne dure pas ſi long-temps que le damas noir, mais il ne laiſſe pas que de trés-bien réuſſir.

On remarquera que tous Pêchers, ou Abricotiers qu'on ſeme, doivent toûjours être ſemez où on les veut greffer, ſi on ne veut être en danger de perdre tous ces plants

Il y en a qui plantent des Abricots & des Amandiers, pour y enter des Pêches & des Pavies, qui réuſſiſſant trés-bien ſur de tels ſujets, en apportent de trés-beaux fruits, mais il faut pour cela que celuy qui a le ſoin de les cultiver, ſoit bien ſoigneux d'en ôter la gomme à laquelle ils ſont ſujets, autrement il a le déplaiſir de voir cette humeur gluante en étouffer l'écuſſon, & le faire mourir.

Les Abricotiers croiſſent fort heureuſement ſur des abricots venus de noyau, tels ſujets y étant naturels, & meilleurs que ceux de prunier, qui ſont ſujets à jetter des boutures en pied.

Des Ceriſiers.

Les Ceriſiers ont leur génie particulier, auſſi bien que les autres arbres, & qu'il faut néceſſairement étudier ſi l'on veut reüſſir a les greffer, pour leur faire prendre la forme à laquelle nous les deſtinons.

J'ay dit comme ils ſe ſement, & j'avertis qu'où ils ſont ainſi enterrez, c'eſt dans ce même lieu là qu'on doit les greffer lorſqu'il en eſt tems, & non pas les en arracher pour être tranſplantez dans une autre pepiniere, ce qui ne ſeroit que les alterer dans la ſuite, les retarder de beaucoup, & les réduire même en un état à ne croître qu'avec langueur.

Si donc on veut avoir des Ceriſiers nains pour mettre en buiſſons, il faut les greffer ſur des ceriſiers. Ce n'eſt pas que ces arbres n'exigent de grands ſoins de nous, lorſqu'ils ſont ainſi greffez; car ils ſont ſi ſujets à jetter des boutures en pied, que ſi on ne les leur ôtoit, il ſeroit dangereux que toutes ces petites branches n'attiraſ-

tirassent à elles la meilleure partie de la substance de la terre, & par ce moyen ne fissent languir le maître pied, & empêchassent son fruit de grossir dans la suite, & de profiter.

Ceux qu'on fait venir de haute tige, demandent de nous beaucoup moins de peine & de travail; ils se greffent sur le merisier, qui est un arbre dans lequel la sève est extrémement forte, & qui par conséquent est d'une nature trés-propre à élever des arbres à plein vent. C'est ce qui est cause que sur tels sujets, les Cerisiers jettent du bois & du fruit fort gros, & en abondance.

Des Sauvageons de bois.

Il est constant que nous devons l'origine de tous les fruits que nous avons à la nature & au hazard; à celle-là de nous les avoir produits, & à celle-cy de nous les avoir fait trouver; & ceux qui s'appliquent au jardinage, sçavent assez que tous les jours ils se rencontre de nouveaux fruits dans les bois, qui pour seul jardinier n'ont eu que les mains de la nature.

Il est vray que ces plants qu'on tire des bois ont la séve beaucoup revêche, & par conséquent peu capable de donner de belles productions: car elle y circule avec tant de lenteur, & en si petite quantité, qu'à peine suffit elle quelquefois pour en nourrir les branches qu'elles même y a produites. Ce qui fait que l'experience nous fait tous les jours connoître, que c'est par ce défaut de nourriture qu'une partie de ces branches sont alterées, & se dessèchent quelquefois, jusques à en mourir.

Mais comme l'art est d'un grand secours à la nature, qui donne l'être aux choses, tandis qu'il les perfectionne, on a sçu, pour ainsi dire, celuy en aidant les sauvageons, de les rendre plus susceptibles de substance, afin de leur faire produire des effets qui soient conformés à leur propre génie.

Le choix qu'on en sçait faire, le bon fond où il faut les planter en pepiniere, & les fréquens labours qu'on leur y doit donner, tout cela repare une partie des défauts que ces plans tiennent d'origine.

Il semble en ceci qu'une raison naturelle s'oppose à ce principe, en ce que, nous dit-elle, que ces plans sortant d'une terre mal preparée où ils auroient trouvé fort peu de nourriture, & venant à être replantez dans une nouvelle qui seroit remplie de bons sels & d'une grande substance, il seroit dangereux que ces sauvageons n'étant point naturellement accoûtumez à tant de nourriture, ne vinssent à en être suffoquez, & par conséquent à produire de trés-mechans effets. Mais ce raisonnement n'est que spécieux, en ce qu'on doit tenir pour maxime, que jamais les plantes, à la difference des hommes, ne prennent plus de nourriture qu'il leur en faut à leur préjudice.

Et pour prouver que ce que je dis est vray, il faudroit supposer ces sauvageons nouvellement plantez dans une pepiniere, être d'une nature disposée à recevoir tout d'un coup grande quantité de substance: & comment cela se pourroit-il faire? Quoy ces plans qui par le grand nombre de fibres tranverses, dont ils sont composez, qui les rendent extrémement durs faute de substance seulement, & par conséquent incapables d'amasser tout d'un coup beaucoup de nourriture; ces plans, dis je, par ce supposé changement, auroient si-tôt leur bois tout autre qu'auparavant, & la séve en eux agiroit de même maniere que dans les plantes où elle est originairement forte! Abus, puisque même ce n'est qu'à la longueur du temps qu'on peut esperer que ces sauvageons de bois se rendent un peu plus susceptibles de substance qu'ils ne sont, & de faire parvenir la greffe qui leur est appliquée, à une plus belle croissance que si on les entoit dans les bois, & qu'on negligeât de leur donner les soins qui leur sont nécessaires.

Assû-

Aſſûrez de ce ſecours de l'art, nous pouvons donc faire recherche de ces ſauvageons, & aprés leur avoir préparé une terre, comme aux autres plans qui ſont en pepinieres, les y planter de la maniere que je vas l'enſeigner.

De la méthode de planter les Sauvageons de bois.

Je ſuppoſe qu'on ait choiſi ces ſauvageons d'une belle venuë, d'une écorce bien unie, & d'une tige ſans nœuds, & qu'on ait obſervé ſi leur chevelu étoit abondant. Les uns préferent les plus gros à ceux qui ſont de la groſſeur d'un pouce; pour moy je tiens pour ces derniers, car la raiſon veut qu'une jeune plante reprenne plûtôt qu'une vieille; joint à cela qu'il eſt difficile, avec cette groſſeur, d'en trouver qui ne ſoient noüeux ou qui n'ayent l'écorce extrémement raboteuſe: ce qui fait qu'il en perit bien plus, & que ceux qui reprennent ne pouſſent pas avec tant de vigueur, ne jettant le plus ſouvent que de petites branches en pied, tandis-que la tige ſouffre, & ſe rend incapable de ſupporter une greffe.

OBSERVATION.

Ce choix ainſi fait, on creuſe des rigoles tirées au cordeau, & écartées l'une de l'autre de trois pieds & demi, dans leſquelles on met ces ſauvageons aprés en avoir accommodé les racines à un pied & demi de diſtance; il faut obſerver en les plantant, de ne les pas mettre plus avant dans terre, qu'ils y étoient lorſqu'on les a arrachez, ni de ne leur point couper le haut de la tige qu'aprés que les grandes gelées ſeront paſſées, d'autant qu'étant nouvellement plantez, elles pourroient les alterer, à cauſe que leur écorce eſt fort tendre; & lorſqu'on voudra les rogner, il faut toujours que ce ſoit à un pied & demy de terre, & n'oubliant rien des labours dont ces ſauvageons ont beſoin: on peut compter que deux ans aprés ils ſeront propres à recevoir des greffes.

REMARQUES.

Quoyque je vienne de dire que les ſauvageons étoient d'un génie fort revêche a recevoir la ſeve, & qu'il ſemble par là qu'ils ne fuſſent propres qu'à ſervir de ſujets pour y greffer des arbres qui n'auroient pas beſoin de beaucoup de ſéve; cependant on n'en fait recherche que pour en remplir des pepinieres deſtinées à élever des arbres à plein vent; & ſi ces ſortes de plans, comme j'ay dit, ont des fibres tranverſes qui font que la ſeve ne circule en eux que fort lentement. ce n'eſt que manque de trouver aſſez de ſubſtance, puiſque l'experience nous découvre tous les jours, qu'où ces ſauvageons ſont bien gouvernez, ils y jettent du bois, même quelquefois plus qu'on ne veut; mais pour faire telles productions, c'eſt que ces plans ont beſoin des ſecours dont je viens de parler.

Cette ſorte de plant à bien fourni de matiere à raiſonner à beaucoup de Jardiniers; les uns ſont d'une opinion là-deſſus, & les autres d'une autre: Ceux-cy veulent qu'on puiſſe greffer fort heureuſement ſur ces ſauvageons, ſans en dire la raiſon; & ceux là ſoutiennent le contraire, pour ne pas vouloir ſe donner la peine d'en approfondir la nature. Les premiers ne ſont point ſi à blâmer que les ſeconds; car enfin ils s'en ſervent pour y élever des fruits: & qu'importe, aprés tout, de ſçavoir d'où vient que les fruits qu'on greffe ſont beaux & bons, pourvu qu'on ſçache en faire venir de tels? pareille connoiſſance en matiere de jardinage, n'eſt pas tout-à-fait eſſentielle, & elle ne convient qu'à ceux qui ſont curieux de foüiller dans les ſecrets de la nature, & d'apprendre par-là comme châque être a ſon commencement. Mais pour ceux qui veulent abſolument bannir des pepinieres, les ſauvageons des bois, comme des ſujets indignes d'y avoir place, ils me permettront de leur dire qu'en tout art que ce puiſſe être, l'experien-

perience devant prévaloir sur tout raisonnement, que tous les jours on voit des fruits greffez sur ces sortes de plans devenir très-beaux, & d'un très-bon goût; & que par conséquent ils ont tort de vouloir établir un principe aussi mal fondé qu'est le leur.

Il est vray, & je conviens même avec eux, qu'ils n'ont pas la sève si douce que les sauvageons venus de pepin; mais aussi que les trouvant tout élevez, on est bien aise de s'en servir pour y greffer deux ans aprés qu'on les a plantez en pepinieres, au lieu qu'il faut en attendre plus de quatre, auparavant qu'on puisse employer les autres à cet usage.

Oüy, je le dis encore un coup, les sauvageons des bois ne sont point à rejetter; on en peut faire des pepinieres, pour y élever des arbres en plein vent qui y croîtront avec succés.

INSTRUCTION.

Je me suis, ce me semble, assez étendu sur la maniere de dresser toute sorte de pepinieres pour faire que je passe à la méthode de les sçavoir greffer; mais comme cette operation se fait diversement, il est bon auparavant que je dise, quelles greffes particulieres demande chaque espece d'arbres.

Des francs, ou sauvageons de Pepins & de Poires.

Les Francs, autrement dit Sauvageons de pepins s'écussonnent lorsqu'on en veut faire des arbres nains, & si l'on en destine pour devenir à plein vent, il vaut mieux attendre qu'ils soient un peu gros, afin de les enter en fente; cette greffe reüssissant mieux pour produire de belles tiges, que ne font les écussons.

Des Sauvageons de Bois.

Pour ces sortes de Plans, il n'y a que la fente qui leur convient, l'espace de deux ans qu'il y aura qu'ils auront été mis en pepinieres, n'ayant pas suffi pour leur faire amasser une séve assez douce pour que l'écusson y puisse reüssir; & les fruits qui y viennent le mieux sont les poires, qu'il faut toûjours greffer en fente.

Des francs de Pommiers.

Comme les Pommiers s'élevent de graine ainsi que les Poiriers, ils sont aussi comme eux des sujets qu'on appelle francs; & ces sujets, pour répondre à l'attente du Jardinier, ne doivent point être greffez qu'en fente. L'experience veut qu'à leur égard nous en agissions ainsi, c'est assez dire.

Du Pommier de Paradis & du Doucin.

Cette sorte de greffe en fente est aussi très-efficace sur les pommiers de Paradis & sur le Doucin, lorsqu'on en veut faire des arbres de tige; & l'écusson y convient bien, quand on destine ces sortes d'arbres greffez pour élever ces arbres nains, & qu'ils ne sont point trop gros.

Des Coignassiers.

Tous Coignassiers ne reçoivent pour toutes greffes que l'écusson à œil dormant, ces sujets n'étant propres que pour donner des arbres nains, soit qu'on y applique dessus Poiriers, Pommiers ou autres especes de fruits. Car de les vouloir greffer ainsi pour avoir des arbres en plein vent, c'est les mettre en danger de se décoler.

Des francs de Pruniers.

L'écuſſon à œil dormant reüſſit trés-bien ſur les Pruniers, quand on y ente des Pêchers, des Pavies & des Abricotiers; mais il faut que ces écuſſons ſoient faits ſur le jeune bois, & que le pied ne ſoit pas trop gros, parce qu'ils ont plus de peine à reprendre, à cauſe que l'écorce eſt trop dure, & la coupe en eſt plus longue à ſe recouvrir.

Si c'eſt des Pruniers qu'on veüille enter ſur ces Pruniers, il faut ſe ſervir pour lors de la greffe en fente, comme étant la meilleure.

Des Amandiers.

A l'égard de l'Amandier, l'écuſſon eſt la ſeule greffe qui luy convienne; encore pour faire qu'elle y reüſſiſſe, faites que ces ſujets ayent été ſemez où l'on veut qu'ils demeurent: autrement ils meurent la plus grande partie, ſi-tôt qu'on les arrache pour les replanter.

Du Pêcher.

La nature du Pêcher n'étant gueres differente de celle de l'Amandier, on ne luy appliquera auſſi que l'écuſſon, ſoit qu'on y greffe des Pêchers, ou des Abricotiers.

Des Abricotiers.

Il en eſt de même des Abricotiers, ſur leſquels on écuſſonne fort heureuſement des fruits de leur eſpece, ou bien des Pêchers.

Des Ceriſiers.

Si l'on veut avoir des Ceriſiers nains en buiſſons, il faut ſe ſervir de l'écuſſon, & l'appliquer ſur d'autres Ceriſiers; & ſi l'on en ſouhaite à plein vent, on ſera ſoigneux d'en enter en fente ſur des Ceriſiers auſſi; mais avec un bien plus grand ſuccés ſur des Meriſiers.

De la maniere de gouverner les Pepinieres, lorſqu'elles ſont plantées.

Il ne ſuffit pas pour avoir de beaux Arbres, d'avoir fait proviſion de bon plant, de l'avoir bien planté, & d'avoir appris quelles greffes leurs conviennent le mieux: il eſt encore d'une néceſſité indiſpenſable de bien ſoigner à les cultiver.

Premier ſoin.

Et pour y réuſſir, ſi-tôt que le mois de May approche, il ne faut point manquer d'ébourgeonner les Poiriers & les Pommiers qui ſeront dans la Pepiniere; ce qui ſe fait en abatant doucement avec les doigts tous les bourgeons, à la reſerve d'un ſeul qu'on leur laiſſe au plus haut de la tige, afin que n'y ayant qu'un ſeul jet, il en devienne plus beau: & en même temps qu'on fait cette operation, on en doit faire ſarcler les herbes qui y auront pouſſé: car il n'y a rien qui ſoit plus dangereux de faire mourir ces nouveaux jets.

Deuxiéme ſoin.

Tous les ſoins qu'on doit prendre ſeront ici décrits par l'ordre des temps & des ſaiſons qu'il ſera néceſſaire de leur donner. Aprés ce premier, vient un ſecond, qui ſe doit prendre en Juin, & qui eſt dans le commencement de ce mois; c'eſt qu'on ne doit pas oublier par un beau temps de labourer la Pepiniere, à uni, d'un bon

fer.

fer de bêche dans le milieu du rayon seulement : car à mesure qu'on approche des sauvageons, il faut avoir soin de soulager la bêche, crainte qu'en l'enfonçant trop avant, on ne vint à offenser la racine des plants.

Il y en a qui si-tôt que ce labour est donné, épanchent dessus ou de la fougere, ou de la paille, pour empêcher que les rayons du Soleil frapant trop rudement sur le gueret, ne l'échauffe trop, & n'en altere ainsi la Pepiniere, qui ne commence encore qu'à avoir des racines délicates. J'approuve cette précaution, quoy que j'en aye vu devenir fort belles sans qu'on se soit donné cette peine.

Troisiéme soin.

Il faut au mois d'Octobre déchausser les sauvageons d'un demi fer de bêche en forme de rigolles, afin que pendant l'Hyver toutes les humiditez qui y surviennent, puissent plus aisément couler au pied des plants & les humecter ; ce qui ne leur sçauroit faire que du bien.

OBSERVATION.

Au cas qu'on se soit servi de paille ou de fougere pour garentir du hâle pendant l'Eté les racines des plants, on doit aprés avoir ramassé adroitement cette paille & cette fougere au milieu des rangées de sauvageons, rejetter dessus la terre qu'on aura tirée des rigoles, afin de les mieux faire pourrir.

Voici encore une chose à quoy il est nécessaire de prendre garde, qui est qu'en creusant ces rigoles, il faut laisser un pouce ou deux de terre contre le pied des sauvageons, afin de les préserver de la gelée ; & l'on ne sera aussi pas moins soigneux d'observer de ne point couper les racines, ni de ne les point découvrir, lorsqu'on employe ainsi son travail aprés la Pepiniere.

Quatriéme soin.

Aprés qu'on a déchaussé les plants des Pepinieres, il est question de les rechausser ; & le mois de Mars n'est pas plûtôt arrivé, qu'on choisit un beau temps pour faire ce travail, en labourant, comme j'ay dit, toute la Pepiniere à uni.

Cinquiéme soin.

Lorsque les sauvageons commencent à former leur tige, il faut être soigneux de les émonder, & de couper toutes leurs branches jusqu'a six ou huit pouces de hauteur, pour seulement preparer la place de la greffe, & aprés cela ne leur rogner rien au dessus ; ces plants étant pour lors si tendres qu'on ne sçauroit les inciser sans leur causer un notable préjudice.

OBSERVATION.

Il faut observer, lorsque ce sont des Coignassiers, des Pruniers, ou des Merisiers qu'on soigne en Pepiniere, en les épluchant & les déchargeant de bois, de ne leur laisser qu'une branche ou deux au plus sur chaque pied, & de les émonder en même temps jusques à huit pouces de haut, pour placer les écussons, & couper le chicot, afin qu'il soit recouvert quand il sera temps de greffer ; & la saison de s'occuper à ce travail est devant le mois de Mars de leur seconde année.

Les Pommiers de Paradis qu'on destine pour faire des Arbres à plein vent, doivent être traitez de la même maniere, afin qu'on puisse aisément les greffer en fente.

Du temps qu'il faut que les plants demeurent en Pepinieres, avant d'être greffez.

Bien des gens qui auroient dreſſé des Pepinieres, lorſqu'aprés s'être bien donné de la peine à les cultiver, voudroient les greffer, ſe trouveroient dans un embarras de l'eſpace du temps aprés qu'elles auroient été plantées, auquel ils devroient faire cette operation; car s'en acquitter trop-tôt, c'eſt mettre les ſujets en état de ne pouvoir ſuporter les greffes qu'on leur applique; comme il eſt dangereux lorſqu'on attend trop tard, que la ſéve de ces mêmes ſujets ne devienne trop revêche pour faire que ce travail leur réüſſiſſe avec ſuccés.

Pour donc ôter d'embarras l'eſprit de ces gens là, je puis les aſſurer que ſi leurs Pepinieres de ſauvageons ont été bien plantees & bien cultivées, elles ſeront aſſez fortes pour être greffées dans leur trois ou quatriéme année.

A l'égard des Coignaſſiers, c'eſt toute difference; car ces plants étant deſtinez pour faire des Arbres nains, & par conſéquent pour être écuſſonnez, peuvent dés leur ſeconde année ſervir à cet uſage.

Les Pruniers mis auſſi en Pepinieres, ne doivent pas attendre plus long temps, lorſqu'il s'agit de leur appliquer l'écuſſon; mais quand on ſouhaite les greffer en fente, il eſt beſoin qu'ils ayent trois ou quatre ans.

Avertiſſement.

Si tout ce que nous plantons ne vient pas quelquefois comme nous le ſouhaitons, ou c'eſt manque de ne nous y être pas pris comme il faut, ou c'eſt faute du terroir à qui nous avons commis les plants. Si c'eſt pour ne pas avoir été aſſez exacts à obſerver tout ce que demandent de nous ces plants, lorſqu'il s'agit ou de les ſemer, ou de les planter, & qu'ils ſoient dans un bon fonds, il eſt difficile de les guerir de telle maladie qu'ils tiennent de naiſſance: mais ſi ce n'eſt que par le défaut de la terre, qu'on ſçait avoir été bien préparée, & bien amandée avant que d'y rien mettre (ce qui ſe reconnoît, lorſqu'en naiſſant on a vu les plants qu'elle contient promettre beaucoup d'abord, puis ſe rallentir) ſi, dis-je, on s'apperçoit que cet inconvénient tire de là ſon origine, il faut au mois de Novembre de la troiſiéme année, la fumer de bon fumier gras à demi pourri.

Cet amandement, pour être utile à ces Pepinieres, doit être répandu deſſus, de l'épaiſſeur de quatre doigts, puis auſſi-tôt mêlé avec la terre par le moyen d'un labour qu'on luy donne à la béche: ce ſecours, comme on voit, ne ſçauroit luy être que d'une trés-grande utilité

OBSERVATION.

Si j'ay dit qu'il falloit déchauſſer les Pepinieres au mois d'Octobre pour les faire profiter de la fonte des neiges, j'ay eu raiſon, & je conſeille encore de n'y point manquer tous les ans, à moins qu'on ne veuille, comme je viens de dire, les fumer au mois de Novembre; car en ce cas ce travail eſt inutile.

CHAPITRE III.

Des greffes en général; de leurs noms, & du temps de les faire.

AVant que d'enſeigner la maniere de greffer les Pepinieres, il me ſemble que l'ordre veut que je diſe ce que c'eſt que greffes, & quelles ſont celles qui ſe pratiquent le plus ordinairement.

Il

Il n'y a perſonne qui ne doive avoüer avec moy qu'on ne ſçauroit donner trop de loüange à ceux qui les premiers ont trouvé la maniere de greffer ; l'obligation que nous leur en avons eſt infinie : car il eſt certain que ſans cette invention nous ſerions au défaut de bien des fruits qui ſont aujourd'huy nos plus cheres délices, contens que nous ſerions de poſſeder ceux que le hazard & les lieux nous auroient offerts, bons ou mauvais.

Oüi, c'eſt des greffes que nous tenons les moyens de multiplier chaque eſpece de fruit, & que nous ſçavons l'art de faire changer d'eſpece la tête d'un Arbre en ſon tout, ou bien ſeulement en partie, tel qu'on ſouhaite que la choſe arrive : comme d'un Amandier il s'en fait un Pécher, & d'un Coignaſſier un Poirier.

Ce n'eſt pas avant que d'y réüſſir, qu'il n'ait fallu beaucoup d'application pour connoître ſi la nature des eſpeces qu'on vouloit joindre l'une à l'autre pourroient enſemble avoir du rapport ; & ſi nous ſçavons que le pepin ne s'accommode pas avec le noyau on ne doit pas s'imaginer que ce ſoit ſans l'avoir éprouvé : & ce n'eſt qu'après ces épreuves faites qu'on a jugé que ces deux natures n'étant point conformes, il étoit inutile dans la ſuite de greffer ces arbres l'un ſur l'autre.

Cette connoiſſance acquiſe, l'induſtrie de nos Jardiniers ne s'eſt plus adonnée qu'à rechercher les divers moyens de greffer ou enter les arbres, qui ſont deux ſynonimes qui comprennent ſous eux des manieres differentes de les pratiquer : Ces mêmes Jardiniers en ont appris l'uſage, & en ont fait voir les temps propres à les faire & la maniere d'y réüſſir ; ils ont fait voir les differences qu'il y avoit de ces temps aux autres, & quels ſujets avoient la diſpoſition naturelle à recevoir certaines ſortes d'eſpeces de fruits, ou ne pouvoient avoir de rapport avec d'autres.

Tous ceux qui liroient ce livre ne ſeroient pas plus ſçavans aprés l'avoir lu qu'auparavant, ſi on ne leur expliquoit icy tout ce que nous venons de dire ; ſi on ne leur donnoit a connoître par noms, & par l'uſage qu'on en fait, quelles ſont ces differentes ſortes de greffes ou d'entes, & ſi enfin on ne les avertiſſoit des temps auſquels ce travail ſe doit faire.

Des noms differents des Greffes, & de leur uſage.

Les Greffes qu'on pratique le plus ordinairement, ſont de ſix ſortes ; ſçavoir les greffes en fente, ou en poupée ; les greffes à œil-dormant, celles à œil-pouſſant, les greffes en flûte, celles qu'on fait en couronne, & enfin les greffes en emporte-piece.

La fente ou la poupée, eſt ordinairement propre pour être miſe ſur de gros ſujets, ou ſur de petits de trois à quatre pouces de tour, à l'endroit où elle ſe doit faire, à la reſerve des Pruniers ; il n'y a que le pepin qui s'en accommode : Car pour le noyau, ce n'eſt point ſon génie de croître ainſi.

L'œil-dormant, regarde toute ſorte de fruit, tant à pepin qu'à noyau ; mais il ne convient qu'aux arbres qu'on deſtine pour être nains.

L'œil-pouſſant, ſe fait pour les mêmes raiſons & de la même maniere, ſinon qu'il s'applique dans un temps different de la greffe à œil-dormant.

La Flûte, eſt une ſorte de greffe qui s'opere ſur les Maronniers, ſur les Figuiers, ſur les Châteigniers & autres arbres de cette nature.

La Couronne, n'eſt propre que pour de gros ſujets étronçonnez ; comme, par exemple, des tiges qui auront de diamétre trois à quatre pouces, & qu'on ente ainſi parce qu'ils ne ſçauroient ſe fendre.

Emporte-piece, eſt auſſi une maniere de greffer qui ne convient qu'à de groſſes branches, & qu'aux fruits à pepin : car le noyau ne s'en accommode point du tout.

Des temps propres à greffer.

Les noms de chaques greffes étant connus, & l'uſage à quoy elles ſont deſtinées aſſez clairement expliqué, avant que de les faire & pour y réüſſir, il eſt important de ſçavoir dans quels temps il faut s'y employer.

De la fente.

Les Greffes qu'on fait en fente pendant le mois de Fevrier, une partie de celuy de Mars, produiſent de merveilleux effets; & l'on ne choiſit ce tems, qu'à cauſe que les grandes gelées ſont paſſées, & que la ſéve ne remuë point encore; car ſi-tôt qu'elle commence à monter, il ne faut plus ſonger à cet ouvrage.

Il y en a qui greffent en fente pendant le mois de Novembre, Decembre & Janvier, croyant avancer beſogne; mais ils ſe trompent. Car il arrive le plus ſouvent que ces greffes étant placées dans leurs ſujets, comme dans des endroits dont ils ne peuvent tirer aucun ſecours pour conſerver leur humide radical, elles viennent à s'alterer, & par cet inconvénient ſont réduites à ne pouvoir participer d'aucune ſubſtance, & par conſéquent de perir. Cette remarque ſuffira pour empêcher qu'on ne le faſſe; on peut attendre juſqu'à la fin de Mars, pour enter en fente les Pommiers, à cauſe qu'ils pouſſent plus tard que les autres arbres.

De l'œil-dormant.

Les mois de Juillet & d'Aouſt, où il me ſemble que les arbres commencent à devenir ſur le retour, ſont le temps qu'on choiſit pour faire l'écuſſon à œil-dormant, qui n'ayant beſoin que de fort peu ſéve pour ſe défendre des rigueurs de l'hyver, en trouve en cette ſaiſon autant qu'il luy en eſt néceſſaire pour cela; & ſe doit toûjours faire par un temps ſec, à cauſe que l'humidité empêche que cette greffe ne reprenne.

Cet écuſſon colé ſimplement à ſon ſujet, demeure en cet état, comme endormi, juſqu'à ce que dans le temps que la ſéve commence à ſe remuer, elle vienne à le reveiller, & à le diſpoſer à la recevoir dans toutes ſes parties, pour y former des branches.

Il ſuffit que la petite branche ſur laquelle on prend cet écuſſon, ait l'écorce aſſez aouſtée pour ſe détacher aiſément du bois qu'elle couvre, & ſortir ainſi munie du germe qui eſt au dedans, & qui fait tout l'eſſentiel de cette piece. Pommes, Poires, Pêches, Abricots, Prunes & autres fruits, peuvent être écuſſonnez en ce temps là.

De l'œil-pouſſant.

Cet écuſſon ſe fait pour l'ordinaire vers la mi-Juin, & n'eſt propre que pour certains fruits à noyau qui ne ſont point ſujets d'être ſurpris de la gomme; telles ſont toutes ſortes de Ceriſes entées ſur meriſiers, & Pêchers ſur vieux Amandiers, Coignaſſiers & Pommiers.

REFLEXION.

La reflexion que voicy, peut ſervir à ceux qui la liront d'un précepte qui les empêchera de tomber dans un inconvénient, où ils ſe trouvent bien ſouvent faute de le prévenir.

On croit, lorſque la mi-Juin eſt arrivée, qu'il n'y a indifferemment qu'à écuſſonner tous arbres propres à ſupporter cette greffe: on ſe trompe, & je ne m'étonne pas ſi ceux qui pratiquent cette méthode ſans reflexion de ce qu'il y faut obſerver, ſe voyent ſi ſouvent déchus de leur eſperance.

C'eſt

C'eſt pourquoy on ſçaura qu'il n'y a que les fruits dont j'ay parlé dans l'article cy-deſſus qui doivent être ainſi greffez: car pour les Pêches miſes ſur Pruniers, Pêchers, Amandiers ou Abricotiers, ou bien Abricotiers entez ſur ces mêmes ſujets, tous ces fruits, dis-je, ſont en danger une bonne partie, de ne pas réüſſir à œil-pouſſant, à cauſe que la ſéve qui en ce temps-là eſt trop abondante, a coutume d'y engendrer une gomme, qui ne manque preſque point d'en noyer l'écuſſon; ce qui fait dire qu'il vaut mieux retarder juſqu'au mois de Juillet ou celuy d'Aouſt pour les greffer à œil-dormant: qu'on faſſe donc cette reflexion pour en profiter.

De la Flûte.

Pour greffer en flûte, il faut que la ſéve ait commencé d'agir dans les branches des arbres, de telle maniere qu'ayant détaché l'écorce du bois, ſans pourtant en enfler les yeux, cette écorce puiſſe s'ôter entierement, ſans quoy il ſeroit impoſſible de faire cette greffe; & c'eſt pour l'ordinaire au mois de May qu'on entreprend cet ouvrage qui ne ſe pratique que ſur les Châteigners maronniers & Figuiers.

De la Couronne.

Greffer en Couronne, eſt enter entre le bois & l'écorce; & le temps propre pour cette operation, eſt depuis le premier Avril juſqu'au quinziéme, que la ſéve eſt aſſez montée pour faire que l'écorce qui environne les ſouches étronçonnées, ſe détache d'avec le bois, lorſqu'elle eſt obligée de le faire, comme je l'enſeignerai, pour ouvrir un paſſage aux greffes qu'on y veut inſerer, & qu'on a taillées tout exprés.

De l'emporte-piece.

Le temps de greffer en fente, eſt celuy auſſi de greffer à emporte-piece; je diray dans ſon lieu, ce que c'eſt que cette ente, & comme elle ſe fait, n'ayant rien à en diſcourir autre choſe.

CHAPITRE IV.

Des outils néceſſaires pour greffer.

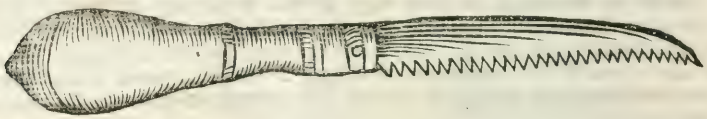
J'Ay cru, avant que d'apprendre à greffer, qu'il étoit néceſſaire d'expliquer les differentes greffes dont on ſe ſert aujourd'huy, & d'enſeigner les tems auſquels on s'y employe. Cependant, comme il eſt encore impoſſible d'y réüſſir ſans les inſtrumens néceſſaires à ce travail, il me ſemble auſſi, avant que de traiter au long cette matiere, qu'il falloit que je fiſſe un détail des outils qui conviennent à celuy qui veut entreprendre cette operation; Et voicy en quoy ils conſiſtent.

Premierement en un petit couteau qu'on appelle greffoir; cet inſtrument a deux pouces de lame ou environ, le manche aſſez menu, & au bout de ce manche, il y a comme une eſpece de petite ſpatule d'Apoticaire, toute aplatie & arrondie à l'extrémité; ce qui ſert, lorſqu'on écuſſonne, à détacher ſans en bleſſer le bois, l'écorce des ſauvageons ſur leſquels on veut poſer l'écuſſon: la figure que voicy fera comprendre ce que c'eſt.

A. La-

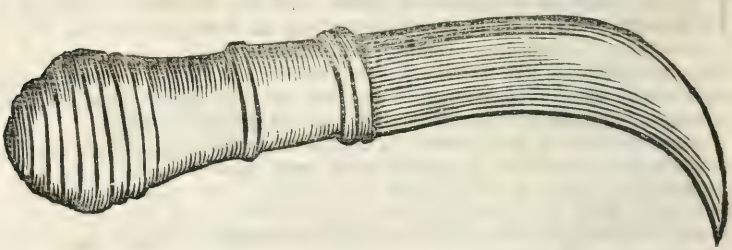
A. Lame du Greffoir. B. Manche du Greffoir. C. Eſpece de ſpatule au bout du manche du Greffoir. D. Extremité du Greffoir applatie.

Ce Greffoir eſt le ſeul outil néceſſaire pour la greffe en écuſſon; mais à l'égard des autres, il en faut davantage: car pour enter en fente, il faut avoir une ſcie pour couper droit l'extrémité du ſujet ſur lequel on a deſſein d'appliquer la greffe; ce qu'on ne pourroit pas faire avec un autre outil. Elle ſert auſſi pour préparer les ſujets de la couronne, & de l'emporte-piece. La ſcie qu'on employe pour ces derniers ſujets, doit être beaucoup plus groſſe que celle qu'on met en uſage pour de plus petits. On verra ci-deſſus la figure qu'elle doit avoir.



Il n'eſt gueres de Jardinier qui ne ſçache qu'aprés qu'on a ſcié du bois ſur un arbre, il ne faille toûjours en rafraîchir la playe avec une ſerpette, & ce n'eſt pas ſans raiſon qu'on ſe ſert de ce mot en faiſant cette operation: car il n'y a perſonne de ceux qui ſe meſlent de greffer, qui n'ait du avoir remarqué, qu'aprés que la ſcie a paſſé ſur du bois, elle y laiſſe une certaine chaleur, dont on s'aperçoit ſenſiblement en touchant le bois, & qu'il faut, dit-on, ôter avec cette ſerpette: ſçavoir ſi c'eſt une choſe eſſentielle à la repriſe des greffes, ou pour une plus grande propreté; mais pour quelqu'une de ces deux raiſons que ce ſoit, il n'importe; ceux qui nous ont devancez l'ont ainſi jugé à propos; il y faut ſouſcrire.

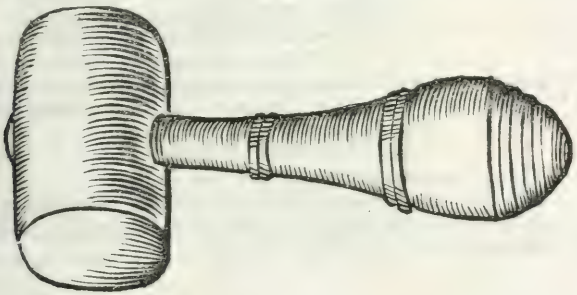
Voilà cy-aprés la figure que cette ſerpette doit avoir.



Ce n'eſt pas aſſez de ces outils cy-deſſus, on a encore beſoin de coins pour fendre les ſujets ſur leſquels on veut greffer en fente, ou en couronne; & ces coins pour être de ſervice ſont ordinairement d'Ivoire, de Buys ou d'autre bois de cette natu-

nature, c'eſt-à-dire qui ſoit dur, afin qu'ils puiſſent entrer dans la fente qu'on a commencé de leur ouvrir ſur un ſujet, & qu'il eſt beſoin qu'ils ouvrent autant que le demande la groſſeur des greffes pour y être inſerez. Figure des Coins.

Comme ces coins n'entrent point dans le bois, ſans que l'on ne les y faſſe entrer par force; il ne faut pas oublier de ſe munir pour cela d'un petit maillet fait exprés, qui doit être auſſi d'un bois fort dur: crainte qu'en frapant ſur le dos de la ſerpette, avec laquelle on commence à fendre le ſujet à greffer, ce maillet ne s'emporte, ce qui ne feroit pas bien. Figure du Maillet.



CHAPITRE V.

Du choix des Greffes, du temps de les cueillir, & de l'ordre qu'il faut tenir en greffant les Pepinieres.

APres qu'on ſçait ce que c'eſt que greffes, qu'on n'en ignore plus les noms, ny le nombre de celles qui ſont les plus en uſage, & qu'on eſt inſtruit du temps de les faire, & que j'ay appris quels étoient les outils néceſſaires pour y reüſſir, il ſemble qu'il ne ſoit plus queſtion que d'en venir à l'operation; cependant ſi je veux tenir un bon ordre en traitant des matieres qui regardent les Pepinieres, trois points pour y parvenir s'offrent à mon idée, que je trouve fort eſſentiels, & dont indiſpenſablement je ne puis m'empêcher de parler, avant que d'enſeigner la methode de greffer.

Quand je dis points eſſentiels, n'ay-je pas raiſon? car qu'on me diſe un peu ce que c'eſt que greffer, ſi ce n'eſt pas perdre ſon temps lorſque les greffes ne ſont pas bien choiſies, ſi ce n'eſt pas inutilement travailler lorſqu'on ne les cueille pas en ſaiſon, & ſi enfin ce n'eſt pas tout à éranger, lorſqu'en greffant les Pepinieres, on ne s'y preſcrit aucun ordre?

Je commenceray donc par le choix qu'on en doit ſçavoir faire & je diray que les meilleures ſont toûjours celles qu'on cueille ſur des Arbres qui ſont en leur année de rapport, c'eſt-à-dire qui ſont beaucoup chargez de boutons à fruit; & la raiſon de ce choix eſt inconteſtable, en ce qu'il n'eſt rien de plus certain que la greffe tient en tout de la nature de l'Arbre ſur lequel elle eſt cueillie: ſi bien que lorſque l'arbre n'a que du bois, il ne faut pas s'attendre de trés-long-temps de cueillir du fruit des greffes priſes de deſſus; au lieu que s'il eſt diſpoſé à bien faire, nous joüiſſons bien-tôt du plaiſir de voir ces bonnes greffes nous apporter du profit: l'experience nous le fait connoître tous les jours, c'eſt ce qui fait qu'il eſt inutile que je m'étende davantage ſur cet article.

Il ſe peut (& c'eſt ce qui ſe voit tous les jours) qu'un Arbre a les qualitez requiſes pour apporter bien-tôt du fruit, quoy-qu'il ne ſoit pas chargé de boutons, & ſur lequel par conſéquent on peut avec ſuccés cueillir des greffes; ce que je dis là arrive ordinairement à l'égard des Arbres de deux à trois ans, qui n'ayant encore point donné de fruits, ſont cependant préparez à le faire bien-tôt: & ces marques de fruits à venir ſe connoiſſent à l'origine des branches, qui dans l'endroit où elles naiſſent, ont de petites rides en forme d'anneaux, qui ſe ſont ainſi formées par les fibres tranſverſes qu'il y a, & dans leſquelles il ſe fait une circulation lente de la ſéve de l'arbre, qui venant à ſortir au dehors, ne manque point de former des boutons à fruits: au lieu que quand les fibres ne traverſent point, la ſéve trouve un paſſage libre, & montant vigoureuſement, ne jette que du bois.

C'eſt donc ce qu'on doit remarquer, lorſque l'eſpece du fruit qu'apportent ces jeunes Arbres nous donne envie d'en multiplier. Mais pour faire mieux comprendre ce que je dis, on n'a qu'à examiner la Figure ſuivante.

A Jeune

A. Jeune Arbre de deux à trois ans. B. Rides & anneaux d'une branche qui bien-tôt doit rapporter du fruit. C. Branches propres pour faire des greffes.

A moins qu'on ne connoiſſe dans un jeune Arbre de ces marques de fécondité, je ne ſuis point d'avis qu'on y cueille aucune greffe.

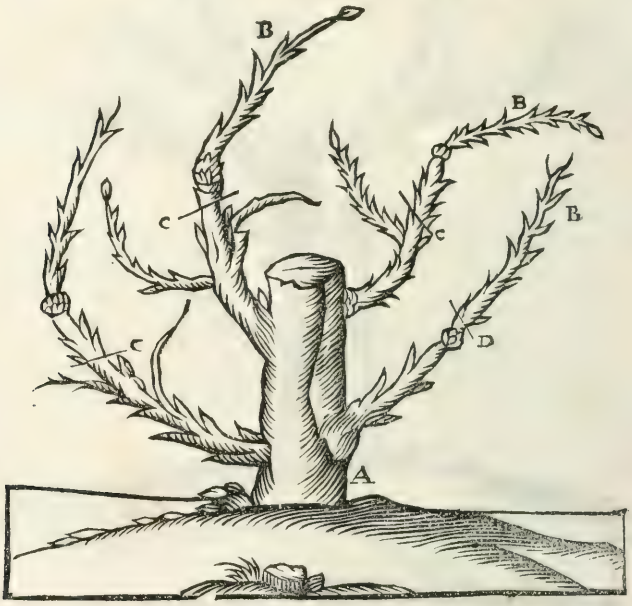
Divers ſentimens ſur les greffes.

J'ay vu bien des gens en matiere de greffes, tenir indifferemment pour celles qui ne ſont que d'une ſéve, comme pour celles qui ſont de deux : c'eſt-à-dire, pour m'expliquer plus clairement, pour les greffes qui ſont du bois de l'année, comme pour celles qui en ont du vieux, pourvu, diſent-ils, que le bois des premieres ſoit bien aouſté ; fondez qu'ils ſont ſur l'experience que les unes & les autres reprennent également ſur les ſujets auſquels on les applique, & produiſent de mêmes effets.

Je tombe d'accord de ce fait, quant à la repriſe ſeulement ; mais quant à l'eſperance de les voir aporter du fruit en même temps & ſi-tôt les unes que les autres, c'eſt ce que je nie : par la raiſon que ces premieres greffes étant toutes unies, reçoivent la ſéve en abondance, & par ce moyen ſont long-temps à ne rapporter que du

bois; au lieu que les ſecondes ne s'en laiſſant remplir que petit à petit, & donnant par là le temps à cette ſéve de ſe rarefier, produiſent bien-tôt du fruit. Ainſi qu'on ſoigne toûjours de prendre pour des greffes plutôt du bois de deux ſéves, que d'une ſeulement. La figure ſuivante fera connoitre ce que c'eſt que ces deux differentes greffes.

A. Arbre. B. Branches propres à faire des greffes. C. Endroits où il faut couper les greffes, pour les avoir de deux ſéves. D. Endroits où il faut couper les greffes, pour les avoir d'une ſéve.



Il arrive quelquefois, que les Arbres pour trop jetter de boutons a fruit, ne donnent que trés-peu de bois; de telle maniere que ſi l'on veut en tirer des greffes, on ne ſçauroit avoir recours qu'au vieux bois, dont on peut ſe ſervir dans la néceſſité pour cette operation. A la verité il ne pouſſe pas ſi vigoureuſement que celuy qui eſt jeune, à cauſe des raiſons cy-deſſus; mais il en rapporte plutôt du fruit.

Du temps de cueillir les Greffes.

Je ſuis de l'avis de ceux qui diſent qu'il n'importe point de couper les greffes en décours, ou en croiſſant, à cauſe que dans le mois de Fevrier, ou au commencement de Mars qu'on fait tel ouvrage pour la fente, la ſéve ne commence point encore à remuer & par conſéquent n'eſt pas capable dans ce temps de produire de bons ni de mauvais effets, ſuppoſé qu'en un autre temps la Lune pût y contribuer; ce qui n'eſt qu'une viſion toute pure.

Ainſi qu'à l'égard des greffes pour la couronne, qu'on fait dans une ſaiſon où la ſéve eſt dans ſa force; pour celles-là, dis-je, & pour celles qu'on léve pour écuſſon-

tonner, elles doivent être prises aussi indifféremment, & appliquées aussi tôt qu'elles sont cueillies, crainte que le hâle venant à les alterer, ne les empêche de reprendre.

De l'ordre qu'il faut tenir en greffant.

Ce seroit un terrible embarras dans une pepiniere, si on n'y apportoit point d'ordre en y greffant, & pour lors je trouverois un Jardinier bien empêché quand il voudroit chercher les especes de fruits qu'il souhaiteroit planter, ou bien qu'on lui demanderoit à acheter. Ce n'est pas que la plûpart de ceux qui vendent des arbres, ne se font gueres de scrupule de vous donner une espece pour une autre; mais enfin je parle icy pour ceux qui aiment que dans tout ce qu'ils font; il y ait de l'ordre, & pour les Marchands d'arbres, (j'entends ceux qui élevent eux-mêmes des pepinieres) qui vous vendent fidelement les especes de fruits que vous leur demandez.

Cet ordre dépend de la fantaisie; mais si l'on veut suivre celuy que je vas prescrire, on pourra s'en bien trouver, à moins qu'on n'ait envie de s'en former un autre, qui peut-être ne sera pas si bon.

Il faut d'abord avoir été soigneux en plantant la pepiniere, d'avoir mis exactement chaque espece de Sauvageons en mêmes rangées, afin d'y greffer les fruits qui leur conviennent. Cela étant, & crainte de s'embroüiller, il faut greffer tout de suite une espece de fruit. Et par exemple, si c'est du bon-Chrétien, ou un autre fruit dont cette rangée aura été greffée, on prendra un régistre, & l'on mettra, *premiere rangée d'un tel coté, bon Chrétien*; ou bien sans se servir du mot, *de tel coté*, on plantera au commencement de cette rangée un pieu, où il y aura marqué, *premiere rangée*.

A la premiere rangée on plantera encore un pieu, sur lequel sera écrit, *seconde rangée*, ainsi que dans le regiſtre qu'on tiendra devers soy, avec le nom du fruit qui y sera greffé; & continuer ainsi jusqu'à ce que toute la Pepiniere soit greffée.

Cet ordre que je conseille icy de tenir est general pour toutes sortes de greffes, & pour toutes les especes de fruits qu'on met en Pepinieres; & l'observant soigneusement, ce sera le moyen, de ne se point tromper à prendre l'espece qu'on desirera.

CHAPITRE VI.

Des differentes manieres de greffer.

PUisque parlant des greffes en géneral, j'ay commencé par celle qui se fait dans les premiers mois de l'année, c'est à sçavoir par la greffe en fente, j'ay jugé à propos, pour ne point interrompre mon ordre, de commencer ce chapitre par la maniere d'y réüssir.

De la Greffe en fente.

Greffer en fente est couper la teste d'un arbre à un endroit uni, la fendre avec des coins, & y inserer des rameaux d'autres fruits, pour devenir dans la suite de beaux arbres.

Aut rursum enodes trunci resecantur, & alte
Finditur in solidum cuneis via: Deinde feraces
Plantæ immittuntur; nec longum tempus, & ingens
Exiit ad cœlum ramis felicibus arbos.

Cela s'appelle en peu de mots, expliquer ce que c'est que cette greffe; mais non pas assez au long pour faire entendre comme elle se fait.

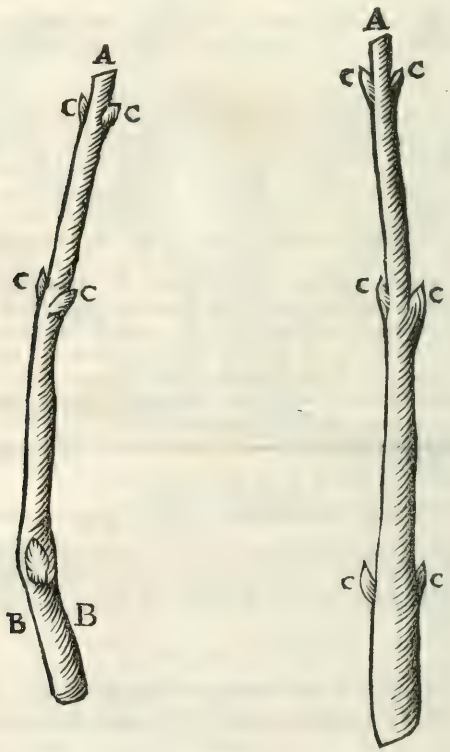
Voicy donc à l'égard de cette greffe, les leçons que je crois devoir donner pour l'intelligence de ceux qui ſouhaittent devenir habiles en l'art de greffer en fente.

Il eſt d'abord néceſſaire qu'ils ſçachent, que telle greffe s'applique non ſeulement ſur de groſſes tiges étronçonnées; mais encore ſur des pieds de deux ou trois pouces de tour, & ſur pluſieurs autres branches d'arbres, à la nature deſquels convient cette maniere de greffer.

De la longueur que les Greffes doivent avoir.

Avant qu'il ſoit queſtion d'employer les greffes, il eſt néceſſaire de ſçavoir quelle longueur on doit leur donner. Outre un demi pouce de vieux bois qui doit être inſeré dans le Sauvageon, ces greffes doivent avoir trois bons yeux au-deſſus du tronc. Figure.

A. Greffe. B. Bois qui doit être taillé. C. Yeux qui doivent paroître au-deſſus du tronc.



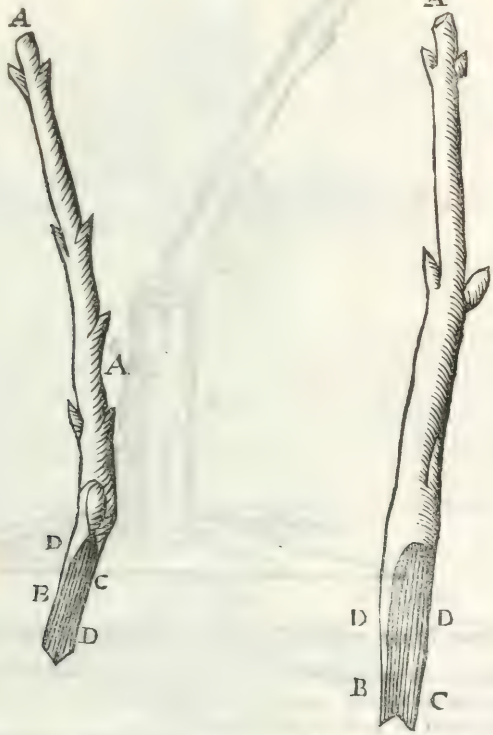
De la maniere de les tailler & de les placer.

Ce n'eſt pas aſſez d'être inſtruit de cette longueur; car lorſqu'on les applique, il eſt beſoin de ſçavoir, comme on les doit accommoder auparavant: on ſçait qu'il les faut tailler; & voicy de la maniere qu'on en vient à bout.

Pre-

Prenez d'une main une ſerpette qui coupe bien, & la greffe de l'autre; inciſez cette greffe des deux côtez en forme de coin, & de la longueur d'un bon demi pouce : mais ſoyez ſoigneux que les deux côtez qui bordent cette eſpece de coin, ayent de l'écorce, & que le coté de la greffe qu'on doit poſer au dehors ſoit plus large que celuy qui doit être en dedans, en telle ſorte que cela faſſe comme une alumelle de couteau. La figure ſuivante montre ce que je veux dire.

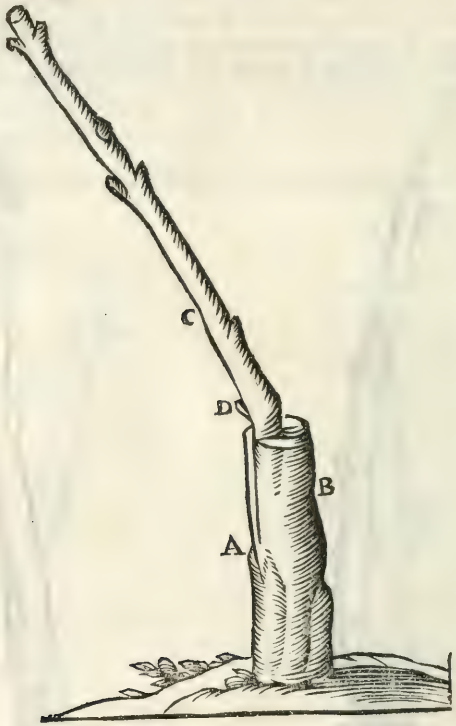
A. Greffes taillées. B. Coin de dehors. C. Coin de dedans. D. Ecorce qui borde les deux côtez.



De plus, obſervez, ſi vous voulez que telles greffes rapportent bien-tôt du fruit, que préciſement au haut de cette écorce du dehors, il y ait un œil à niveau de la tige étronçonnée lors que la greffe eſt poſée dedans, & que cet œil ſoit vis-à-vis le haut de la fente. Quant à la maniere de les placer, il faut que le dehors des écorces, tant du ſujet, que de la greffe, s'affleure de telle ſorte, que la ſéve venant à monter du pied, faſſe également profiter & la greffe & le Sauvageon, en entrant en même-temps dans l'entre-deux de leurs écorces. Voilà bien des choſes, qui quoy quelles ſoient décrites de la maniere qu'on les doit pratiquer, ce me ſemble, que cette figure achéve de les débrouiller entierement.

A. Sau-

A. Sauvageon. B. Fente du Sauvageon. C. Greffe miſe dans la fente du Sauvageon, a fleur d'écorce. D. Oeil de la greffe, vis-à-vis le haut de la fente.



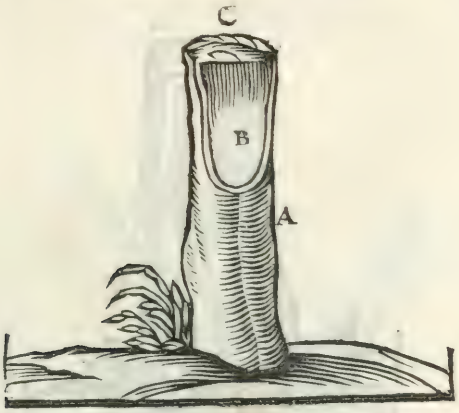
Comme il faut préparer les petits Sauvageons pour être greffez.

Comme j'ai dit que la greffe en fente étoit propre auſſi-bien pour les groſſes tiges, que pour les ſujets de deux ou trois pouces de tour, il eſt bon que j'avertiſſe, que pour y enter on les taille diverſement.

Le jeune Sauvageon, ou d'autres petites branches ſur leſquelles on voudra greffer en fente, & qui ne pourront contenir qu'une ſeule greffe, auront leurs tiges coupées à ſix pouces de terre ſi c'eſt des ſauvageons; ou bien à autant de longueur de leur tige ſi ce ſont des branches d'arbres qu'on veut greffer.

L'extrémité de leur tige ſera taillée moitié en pied de Biche, & moitié plate, afin d'y pouvoir mieux placer la greffe, à cauſe que l'experience nous a fait voir juſques icy, qu'un tel ſujet taillé de ſemblable maniere, ſe trouvoit bien plutôt recouvert que ſi on l'inciſoit autrement.

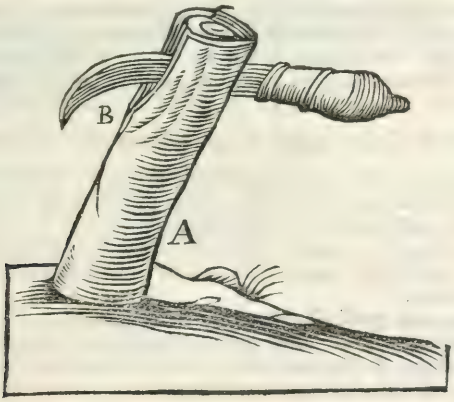
A. Sauvageon. B. Entaille en pied de Biche juſques à la moitié du Sauvageon. C. Autre moitié du Sauvageon plate pour poſer la greffe.



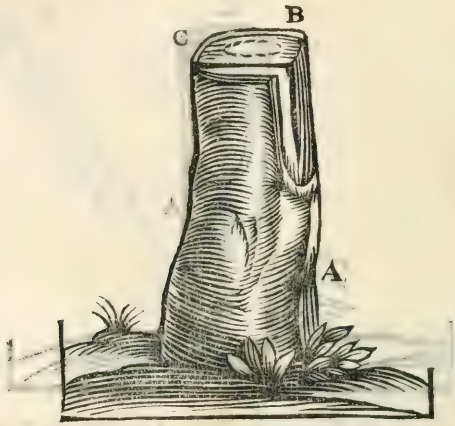
Comme il faut fendre le ſauvageon, & tous autres ſujets qu'on veut greffer en fente.

Lorſqu'avec la ſerpette on a ainſi taillé le ſauvageon, il n'eſt plus queſtion que de le fendre avec la même ſerpette; ce qu'on execute en poſant cette ſerpette en croix ſur l'entaille, & proche du cœur du bois, ſans néanmoins le bleſſer: cette ſerpette miſe ainſi, on prend un petit marteau avec lequel on la fait entrer doucement dans ce bois; puis on l'ôte, pour y ſubſtituer un petit coin de bois, afin de tenir l'ouverture de la fente aſſez large pour y recevoir la greffe qu'on y veut mettre. Exemple par les Figures que voicy.

A. Sauvageon B. Entaille en pied de Biche. C. Cœur du Sauvageon. D. Serpette miſe en croix ſur l'entaille, & fendant le ſauvageon.



A. Sauvageon. B. Endroit où il faut mettre le coin dans le ſauvageon C. Endroit où l'on poſe la greffe.



OBSERVATIONS.

Il eſt de certains bois dont les fibres ſe détachent plus aiſément les uns des autres lorſqu'on les fend, qu'ils ne font pas dans d'autres; & pour lors il arrive que la fente ne ſe fait point nettement dans ces derniers: Ce qui eſt un inconvénient pour bien placer les greffes.

Lorſqu'on s'apperçoit de cela, il faut prendre la ſerpette, en l'inſerant doucement dans cette fente que le coin tient pour lors ouverte, en ôter ce qui pourroit ſervir d'obſtacle à la greffe pour y enter librement.

Les jeunes ſauvageons ne reçoivent ordinairement qu'une greffe, & c'eſt ce qui fait qu'on les taille en pied de Biche.

Les branches de deſſus les Arbres qu'on greffe en fente, en ſupportent autant que leur groſſeur le peut permettre, une, deux, & même juſques à quatre. Et lorſqu'on entera les ſujets où il n'y aura qu'une ſeule greffe qui y pourra être appliquée, on obſervera toûjours d'en tourner le dos au Midy, à cauſe qu'en cet état elle en reſiſte mieux à l'impetuoſité des vents; & que miſe au contraire, cette greffe eſt ſujéte à ſe décoler & ſe rompre: ce qui rend le travail du Jardinier inutile.

Comme il faut couper les gros ſujets pour être greffez.

Les gros ſujets, c'eſt-à-dire les groſſes branches ſur leſquelles on veut enter en fente, doivent être ſciées toutes unies, & le plus droit qu'il ſera poſſible pour y placer les greffes qu'elles pourront ſuporter.

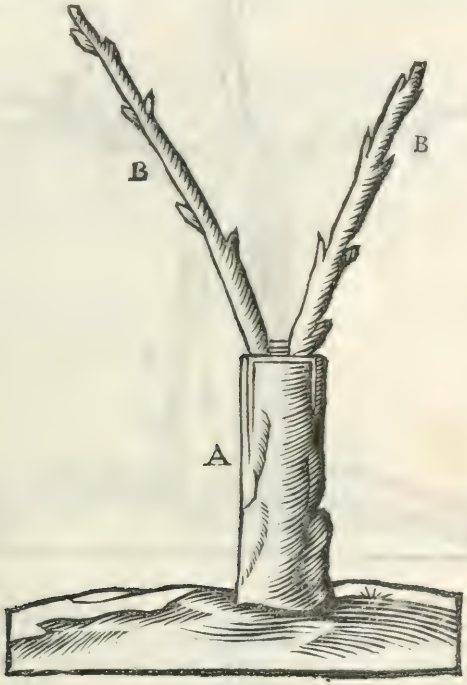
Pour ce qui regarde la maniere de les fendre, c'eſt tout comme aux jeunes ſauvageons, ſinon qu'il faut toucher plus fort ſur la ſerperte, & ſur le coin pour les ſoulager à ſe fendre.

Mais ces tiges trop groſſes ſont quelquefois dangereuſes de ſerrer trop les greffes qu'on y a miſes; ce qui eſt cauſe que nous nous trouvons bien ſouvent trompez dans nôtre eſperance: & pour prévenir ce petit inconvénient, il eſt néceſſaire d'ôter proprement, & bien uniment un peu de bois des deux côtez de la fente, en prenant

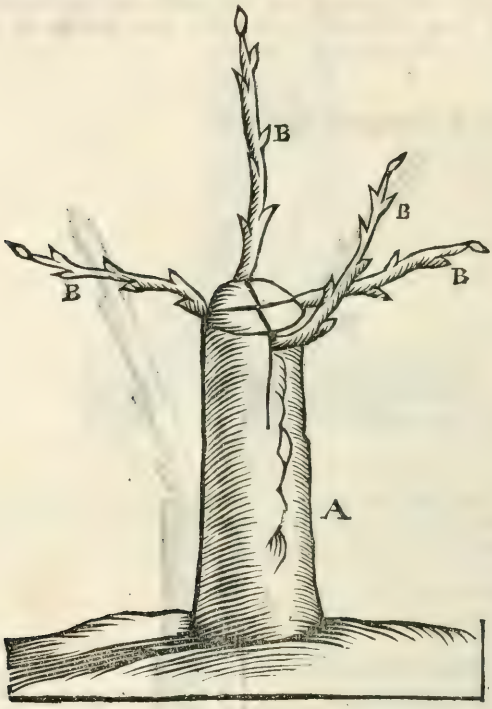
prenant de bas en haut, & ſe comportant ſi juſte en cette operation, qu'aprés avoir placé cette greffe, il n'y ait point de jour entr'elle, & les cotez de la fente.

Il ſuffit d'une ſeule fente pour y placer deux greffes aux deux extrémitez; & au cas que les têtes ſoient aſſez groſſes pour porter quatre greffes, on y fait une ſeconde fente en croix tout comme la premiere.

A. Groſſe tige. B. Deux greffes miſes deſſus.



A. Autre tige. B. Quatre greffes appliquées deſſus.



Aprés avoir montré comme on fend toutes ſortes de ſujets; ce qu'il faut obſerver avant d'y mettre les greffes, & comme il les y faut placer: Il reſte maintenant à enſeigner la maniere en les rendant parfaites, de les garentir des dangers qui leur arriveroient, ſi l'on ne ſçavoit les prévenir.

Les pluyes & les trop grandes ſechereſſes endommageroient les greffes en fente, ſi l'on n'y prenoit garde: & pour y obvier, ſi-tôt que ces greffes ſont placées comme j'ay dit, on doit aprés avoir couvert les fentes de quelque écorce, auſſi-tôt les recouvrir bien proprement, & ſans les ébranler, d'une terre glaiſe & argileuſe, ſur laquelle on met un peu de mouſſe qu'on emmaillotte avec des écorces de ſaules, ou de vieux drapeaux, le tout attaché au deſſous des greffes avec des oziers. Ce qui fait une figure ſemblable aux poupées des enfans; ce qui eſt cauſe que le nom leur en eſt demeuré.

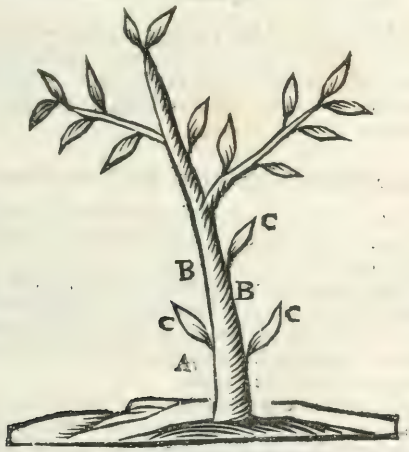
De la greffe à œil-dormant, autrement des Ecuſſons.

L'induſtrie des Jardiniers ne s'eſt pas non-ſeulement fait voir dans l'art d'enter en fente, mais elle s'eſt fait encore admirer dans celuy de greffer en écuſſon, autre-

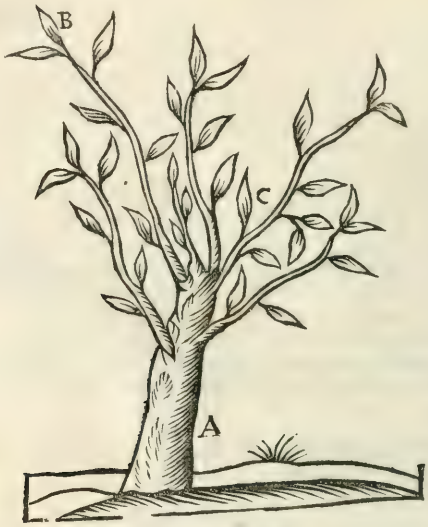
trement dit œil dormant: ces curieux pouſſez de la noble envie de ſçavoir multiplier toutes ſortes de fruits, ont jugé qu'une maniere de greffer ne pouvant pas en general convenir à toutes les eſpéces, il falloit à ce défaut en inventer un autre, pour faire en ſorte que tel Arbre qui ne ſeroit point d'une nature à recevoir une greffe, fût propre à être enté d'une autre façon, ce n'eſt pas que l'écuſſon ne ſoit preſque general, & qu'on ne le puiſſe appliquer ſur la plus grande partie des Arbres ſoit à pepin, ſoit à noyau: mais quoyque cela ſe puiſſe, cependant on voit tous les jours qu'il y a un choix à faire, & que telle greffe réuſſit bien pour avoir un Arbre nain, qui n'eſt point propre pour un Arbre à plein vent, qui aime beaucoup plus la fente que l'ecuſſon; comme les fruits à noyau ſe plaiſent bien-plus d'être écuſſonnez, que d'être greffez en fente.

Mais ſans m'etendre davantage en diſcours inutiles; je diray que pour bien faire un œil dormant, on choiſit une branche d'un Arbre, ou une tige d'un Arbre même (quand je dis une tige d'un Arbre, cela s'entend des petits ſujets qui ſont elevez en Pepiniere exprés pour cela, & qui n'ont que deux ans, car lorſqu'ils ſont plus vieux & par conſequent plus gros. ils n'y valent plus rien.) Ce choix fait, on remarque ſur ces ſujets un endroit fort uni: & c'eſt là que faiſant avec le greffoir une inciſion en forme d'un grand T. de la longueur d'environ un pouce & demi, il faut prendre garde de ne point offenſer le bois. Voyez les Figures ſuivantes elles marqueront ce que je dis; obſervant toûjours que cette inciſion ſoit faite entre deux yeux.

A. Jeune Pêcher de deux ans. B. Endroit où doit être fait l'écuſſon. C. Yeux entre leſquels doit être l'écuſſon.



A. Gros Pêcher. B. Branches à écuſſonner. C. Endroit où il faut faire l'inciſion.



Je ne parle icy que de l'inciſion à faire, car je ne ſuis pas d'avis qu'on la faſſe qu'auparavant on n'ait levé l'écuſſon; étant dangereux que la place du ſauvageon où l'écuſſon doit être appliqué, venant à ſecher, la greffe n'y periſſe, ayant beſoin abſolument d'humidité pour ſe coler avec ſon ſujet, & ſans lequel ſecours on n'en doit rien attendre de bon.

Des branches où on leve l'écuſſon, & des yeux qu'on y doit choiſir.

Si l'on veut écuſſonner avec ſuccés, il eſt importantant de connoître les branches ſur leſquelles on doit lever l'écuſſon; car qui les iroit prendre indifferemment, courroit riſque de travailler en vain.

Lors donc qu'on veut couper de ces ſortes de greffes ſur des Arbres, ſoit à pepin, ſoit à noyau (ce n'eſt pas qu'à œil-dormant on n'ente gueres que des Pêchers & des Abricotiers) on choiſit des rameaux, ou bien des petites branches bien aoûtées, & ſur leſquelles on remarque des yeux bien nourris & non ridez, & ces branches ſont toûjours priſes de celles de l'année.

Les yeux qu'on doit conſiderer ſur ces branches choiſies pour réüſſir dans ſon entrepriſe, ſont toûjours ceux qui ont été les premiers formez depuis le Printemps: car ceux qui viennent aprés étant trop tendres, ſont trop ſujets à s'alterer, & par conſéquent à ne produire qu'un effet trés-mauvais.

Ces mêmes yeux, lorſque les branches ſont coupées, ne tarderoient point à ſe flétrir, ſi prévenant ce petit inconvénient, on n'étoit ſoigneux d'en ôter les feuilles juſqu'auprés de l'endroit où elles tiennent à leurs queües: il ſemble qu'un tel ſoin ſoit peu de choſe, mais on ſe trompe, car l'écuſſon étant extrémement délicat de ſa nature, on ne ſçauroit y donner le moindre travail, qu'il ne luy ſoit toûjours fort important. Expliquons ce que je viens de dire par la Figure ſuivante.

A. Ar-

A. Arbre Pêcher avec ſes feuilles. B. Bois de l'année & propre à y lever les écuſſons. C. Yeux à écuſſonner & doubles. D. Où il faut couper les feuilles.

Ces branches qu'on prend pour en tirer des écuſſons, ont quelquefois un pied & demi de long; & alors, ſi c'eſt pour les envoyer loin, ou pour les emporter ſoy-même, on peut les couper en pluſieurs morceaux, & le tranſport s'en fait avec moins de danger.

AVERTISSEMENT.

L'expédient que je viens de donner de couper les branches, eſt pour celles qu'on apporte de loin; car lorſque les fruits qu'on ſouhaite écuſſonner ſont dans vôtre jardin, on en peut lever les écuſſons ſans en couper les branches; du moins je l'ay vu ainſi pratiquer par d'habiles Jardiniers: car ce qui fait qu'on coupe ces branches, ce n'eſt que par ce qu'un écuſſon ne ſçauroit ſe tranſporter bien loin ſans être en danger de ſe trop deſſécher.

REMARQUES.

Tous yeux qu'on léve de deſſus les Péchers doivent être doubles ou triples, autrement la ſéve n'agit qu'imparfaitement dans leur germe: & il n'y a que ceux qu'on prend de Pruniers, de Poiriers, Pommiers, &c. qui peuvent être ſimples, & ſervir comme ceux des Pêchers.

A Branche

A. Branche pour lever les écuſſons. B. Oeil triple. C. Oeil double. D. Oeil ſimple.

Comme il faut enlever l'écuſſon.

Aprés avoir choiſi un bon œil ſur une petite branche, prenez un greffoir avec lequel vous ferez une inciſion pour en lever l'écuſſon; il ne faut que trois coups de ce greffoir pour en venir à bout: le premier ſe donne de travers la branche doucement juſqu'au bois, & de l'épaiſſeur de deux écus au deſſus de l'œil: le ſecond ſe prend depuis l'une des extrémitez de l'inciſion faite de travers, en deſcendant en biaiſant environ un demi pouce au-deſſous de l'œil; & l'autre enfin, qui eſt le troiſiéme coup, commence depuis l'autre extrémité de l'inciſion de travers, & vient croiſer auſſi en biaiſant ſur l'extrémité d'en-bas du ſecond coup donné; ſi bien qu'une telle inciſion faite ſur une branche d'un Arbre, reſſemble à cette petite Figure que voicy.

Mais pour mieux me faire entendre, faiſons voir cette operation ſur une branche.

A. Branche

A. Branche propre à lever l'écuſſon. B. Inciſion faite de travers ſur la branche, deux écus au deſſus de l'œil.

Cette inciſion étant ainſi faite, il n'eſt plus queſtion, pour le bien lever, que d'appuyer un peu fortement du pouce ſur les côtez vers la partie voiſine de l'œil, que cette même inciſion renferme dans ſon enceinte: & pour lors, pourvu que l'Arbre ſoit beaucoup en ſéve, on eſt aſſûré d'avoir un bon écuſſon, qu'on reconnoît tel, lorſqu'étant détaché de ſon rameau, on y apperçoit le germe interieur, qui eſt l'endroit par où ſe communique la ſéve de l'œil qui en a beſoin pour produire un bon effet.

Figure de pluſieurs écuſſons levez.

Comme il faut appliquer l'éuſſon.

Ces écuſſons levez heureuſement, ne demandent plus qu'à être appliquez promtement ſur leurs ſujets: ce qui ſe fait en prenant, comme j'ay dit, le côté d'une branche choiſie à cet effet, qui ſoit le plus uni, & ſur lequel on forme en inciſant un T.

Cette inciſion faite, on prend le manche du greffoir, avec lequel on ouvre les deux côtez de l'écorce par le haut, obſervant de ne point bleſſer le bois; car c'eſt un inconvénient dangereux pour l'écuſſon.

Cela fait, on prend ſon écuſſon, levé qu'on tient entre ſes levres par la queuë;

puis l'approchant de l'inciſion par la partie pointuë, & l'inſerant dedans doucement par le haut, on le fait deſcendre en gliſſant dans cette inciſion, juſqu'à ce qu'il y ſoit entré juſqu'à la partie d'en-bas de la queuë, ou des queuës qui y tiennent, dont on vient à bout en appuyant le dos du couteau ſur l'œil.

On remarque que l'écuſſon eſt bien placé, lorſque les côtez de l'écorce qui ſont détachez couvrent entierement, l'écuſſon, hors l'œil ſeulement, qui doit toûjours être à découvert.

Cela fait, on prend de la filaſſe dont on entoure doucement cet écuſſon, pour faire que toutes les parties qui doivent concourir à former un Arbre, ſe joignent tellement les unes aux autres, que venant dans la ſuite à ne faire qu'un corps, cette greffe réponde à l'eſperance que nous en attendons.

OBSERVATION.

Ce n'eſt pas le tout de lier cet écuſſon, car ſi on ne ſçait le lier comme il faut, on perd ſon temps: lorſqu'on en vient là, on doit donc poſer un des bouts de cette filaſſe ſur l'œil, & le tenir de la main gauche; puis aprés qu'on a paſſé une ſeule fois la filaſſe ſur ce bout, on la croiſe par derriere, & on la fait deſcendre au-deſſous de l'œil qu'il ne faut pas cacher, comme j'ay dit; & tournant ainſi cette filaſſe, on continuera juſqu'à ce que l'inciſion ſoit toute couverte, obſervant de ne point tant ſerrer l'écuſſon par le bas que par le haut, afin de donner un libre paſſage à la ſéve pour y monter; & pour arrêter la ligature qu'on fait à la branche, on prend les deux bouts de la filaſſe avec leſquels on fait un nœud. Exemple de tout ce que je viens de dire ſur un même Arbre.

A. Branche choiſie pour y appliquer l'écuſſon. B. L'endroit où l'inciſion doit être faite, & telle qu'elle doit être. C. Branche écuſſonnée. D. Ecuſſon poſé ſur le ſauvageon. E. Ligature.

De

De la greffe à œil-pouſſant.

Cette greffe, quant à la maniere de la faire juſqu'à la ligature immédiatement, ne differe en rien de celle de l'œil-dormant: c'eſt ce qui fait qu'il eſt inutile icy d'en répeter les inſtructions, n'étant queſtion que d'obſerver ce qu'il y a de plus à y pratiquer.

Une greffe à œil-pouſſant, ne ſçauroit jetter avec trop de vigueur pour ſe mettre en état de réſiſter aux rigueurs de l'Hyver qui vient aprés: c'eſt pour cette raiſon, que ſur quelque ſujet qu'on la puiſſe appliquer, on y coupe la tige qu'on a greffée juſqu'à deux ou trois pouces prés de l'écuſſon, afin que la ſéve ne trouvant que cette greffe à nourrir dans ce ſujet, elle luy faſſe produire des effets merveilleux.

A. Gros Arbre. B. Branche ſur cet Arbre propre à écuſſonner. C. Ecuſſon placé. D, Branche coupée au deſſus de la greffe. E. Branches coupées.

Comme j'ay dit qu'on pouvoit écuſſonner ſur des branches de gros Arbres, la Figure cy-deſſus montre comme on doit ſe comporter en cette operation.

REMARQUES.

Sur les deux eſpeces de greffes cy-deſſus.

A l'égard de l'écuſſon à œil-dormant, ſi en le faiſant on ne luy ôte pas tout le bois qui peut luy dérober ſa nouriture, il ne faut pas manquer, lorſque l'Hyver eſt

paſſé, de le retrancher & de racourcir la tige: car ſi on ne le fait pas l'Hyver, c'eſt que la nature eſt endormie, & que rien ne remuë; mais lorſque le Printemps approche, ce n'eſt pas de même, la ſéve eſt dans le mouvement, & quand elle monte, & que toutes le branches ſuperfluës ſont reſtées ſur l'arbre écuſſonné, il arrive que l'écuſſon ne prenant que trés-peu de nourriture, ne croît que foiblement, & le plus-ſouvent ne fait que languir.

Si à l'œil-pouſſant, on a ſoin de déſerrer la ligature peu de temps aprés que cette greffe a été appliquée, afin que la ſéve trouvant aſſez de jour pour y monter, ne ſe jette point par la fente de l'inciſion, pour enſuite ſe convertir en gomme qui la feroit mourir; il ne faut pas être moins vigilant pour la même raiſon à la fin de l'Hyver, de couper la filaſſe qui tient l'écuſſon lié; cela ſe faiſant le plus doucement qu'il ſera poſſible.

Si en levant un écuſſon à pepin, on y voit un peu de bois, on n'en ſera point ſurpris, d'autant qu'il eſt fort difficile de les enlever d'autre maniere.

De la greffe en flûte.

La maniere d'enter que voicy, tire ſon nom de l'inſtrument auquel elle reſſemble; & pour y réüſſir, il faut d'abord ſçavoir que la greffe qu'on choiſit pour cela, ne doit pas être plus groſſe que le ſujet qu'on deſtine pour être greffé; c'eſt-à-dire que l'un & l'autre doivent avoir pareille groſſeur: ce qui ſe reconnoît par la meſure qu'on en prend avec du fil.

Mais auparavant tout cela on doit avoir en main un petite branche du fruit qu'on veut greffer, qui ſe prend au même endroit que celles pour l'écuſſon, c'eſt-à-dire à l'extrémité du vieux bois, où eſt celuy de l'année; afin que l'ayant bien examiné, on luy choiſiſſe un ſujet qui luy convienne en groſſeur, ſans laquelle égalité, il eſt inutile de faire cette entrepriſe.

On remarquera ſur cette petite branche un bel endroit, pour y enlever la piece de l'écorce dont on voudra ſe ſervir pour greffe: ce qu'on fait avec le tranchant d'une ſerpette, en coupant tant par haut que par bas cette écorce tout autour juſqu'au bois, de la longueur de deux ou trois doigts, & avec tous les yeux qu'on y trouvera.

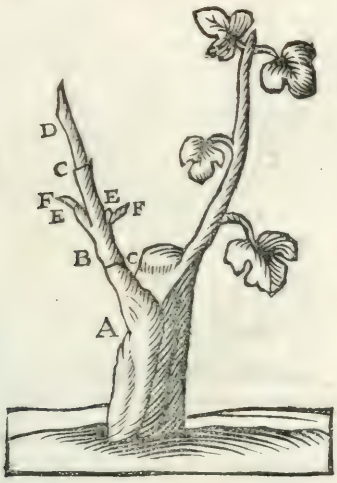
Comme cette greffe ſe fait dans le temps que les feüilles ſont cruës au bois, il faut bien ſe donner de garde de les arracher des yeux de l'écorce qu'on veut enlever; car il ſeroit dangereux que la ſéve ne ſe diſſipât une partie ſans rien faire par ces petites ouvertures; mais ſe contenter ſeulement de couper ces feüilles à l'extrémité d'enhaut de leurs queuës.

L'endroit de la branche choiſie; l'écorce coupée tout autour de la longueur que j'ay dit, & les queuës des feüilles laiſſées aux yeux, il ne reſte plus maintenant qu'à trouver le moyen de ſortir cette écorce de ſon lieu; dont on vient à bout en ôtant à ce rameau toute l'écorce qui eſt au-deſſus de celle qu'on prépare pour être appliquée, & du côté de la branche le plus menu.

L'écorce qui n'eſt propre à rien étant ôtée, on prend la petite branche, & agitant & tordant doucement avec le pouce la piece qui doit ſervir, on la fait ſortir par l'endroit de l'écorce qu'on a ôtée à ſon extrémité, pour luy livrer un libre paſſage.

Pour bien entendre ce que je viens de dire paroiſſant encore obſcur & énigmatique à ceux qui ne ſont pas verſez beaucoup dans l'art d'élever des Arbres, il eſt néceſſaire de le montrer par une Figure de cette petite branche, afin que l'œil comprenne ce que c'eſt que le commencement de faire la greffe en flûte.

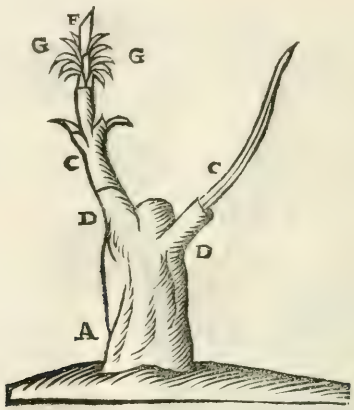
A. Petite branche, B. endroit choiſi pour y enlever l'écorce dont on a beſoin. C. les deux coupures faites circulairement pour enlever cette écorce. D. écorce inutile ôtée, & l'endroit par où doit ſortir celle qu'on deſtine pour être appliquée. E. Yeux de l'ecorce F. Queües des feüilles laiſſées dans les yeux.



Je crois que préſentement cette figure explique aſſez clairement ce qu'on ne faiſoit qu'entrevoir; & ſi je ne dis point d'en ôter l'écorce qu'on prépare pour ſervir de greffe, c'eſt qu'il n'en eſt pas encore temps, & qu'il faut auparavant que de l'enlever, lui diſpoſer ſon ſujet, en le racourciſſant de quatre ou cinq pouces de long & ſans bleſſer le bois, écorçant entierement un endroit bien ſain & bien uni, juſqu'à la partie où l'on juge que l'écorce à enlever viendra le plus vîte; & ſi-tôt que cet endroit eſt écorcé, il ne faut pour lors point perdre de temps à faire ſortir de ſa place la piece deſtinée à greffer, & à la faire entrer dans la branche écorcée juſqu'à l'endroit où elle doit demeurer, & en telle ſorte qu'il y ait du bois du ſujet greffé qui ſorte également au-deſſus de la greffe, de la hauteur de deux doigts.

Cette précipitation d'agir eſt eſſentielle par rapport aux deux ſujets, en ce que n'étant pas moins dangereux qu'ils ſe deſſèchent l'un & l'autre, & perdent cette petite humidité, qui eſt la ſéve nouvellement montée, & ſans laquelle ils ne ſçauroient operer rien de bon: Ce ſeroit en vain qu'on ſe travailleroit à faire une operation qui ne deviendroit qu'infructueuſe. Deux figures ſont encore icy néceſſaires pour achever d'apprendre comme on fait cette greffe.

A. Un figuier. B. Branche à greffer. C. Endroit écorcé, & choiſi pour y faire entrer l'écorce deſtinée pour greffe. D. Autre branche. E. Endroit ſur lequel on a fait entrer l'écorce ſervant de greffe. F. Partie du bois qui ſort au deſſus de la greffe. G. Partie du bois taillé en copeaux.



Chaque greffe a ſes inconvéniens particuliers, & dans leſquels elle tombe, ſi l'on n'eſt ſoigneux de les prévenir. L'une craint les grands vents, l'autre eſt ſujete à la gomme qui la fait perir; & celle-ci eſt en danger de n'operer rien qui vaille, ſi l'on permet que les pluyes, ou l'air, pénetrent dans l'entre-deux du bois de la branche greffée, & de l'écorce nouvellement appliquée.

Ainſi, pour prévenir ce mal, il faut dans le bois du ſujet greffé qui ſort au-deſſus de la greffe, tailler comme une ſorte de petits copeaux ſans les détacher, & les faire tomber en recoquillant tout autour de cette greffe, & cela ſuffira pour la garantir des injures de l'air. Exemple par la figure ſuivante.

De la Greffe en couronne.

Greffer en couronne, & greffer en fente, c'eſt preſque la même choſe; ſinon que dans celles-cy, les greffes ſe mettent entre le bois, & que dans celles-là, elles ſe placent entre le bois & l'écorce; elles ſe font auſſi en divers temps: c'eſt ce qu'on peut voir à l'article de la flûte, page 44.

Cette eſpece de greffe n'eſt propre que pour les gros arbres étronçonnez, à cauſe que les petits n'ont pas l'écorce aſſez forte pour reſiſter à l'effet qu'il faut qu'elle faſſe, lorſ-qu'on la ſépare du bois avec le coin.

Pour bien preparer la tête de ces groſſes tiges, il faut prendre garde en les ſciant, de n'en point éclater l'écorce, de la ſcier orizontalement, c'eſt-à-dire, à plat; & aprés d'en bien accommoder la place avec la ſerpette.

Cela fait, je préſuppoſe qu'on a ſes greffes toutes coupées, & qu'il n'y a plus qu'à les préparer pour être inſerées dans le lieu qu'on leur deſtine; ces greffes ſe prennent aux mêmes endroits, & telles que celles qu'on choiſit pour la fente.

Comme il faut tailler les greffes pour la couronne:

Chaques greffes, quelque rapport qu'elles puiſſent avoir les unes avec autres, ont toû-

toûjours quelqu'endroit particulier à obſerver, & qui demande de nous des manieres d'agir differentes. La greffe en fente ſe taille d'une façon, & celle en couronne d'une autre; mais comme je me ſuis aſſez étendu ſur la premiere, en ce qui regarde cette entaille; je vas dire preſentement ce que je ſçai ſur la ſeconde pour y réüſſir, & qui eſt ce qu'on doit ſçavoir.

On choiſit donc des greffes comme je viens de marquer, qui ont quatre ou cinq yeux de longueur; & par l'endroit où l'on taille celles pour la fente, on taille auſſi celles pour la couronne, à la difference neanmoins que l'entaille de celles-cy ſe fait en pied de Biche, en ſorte qu'elle ait prés d'un pouce de longueur, & que le haut de cette entaille ſoit coupé juſqu'auprés de la moëlle de la greffe, pour ſe terminer preſque à rien par le bas, afin que cette greffe entre facilement dans l'ouverture que le coin lui aura faite. Exemple.

A. Greffe. B. Endroit de l'entaille, & comme elle ſe doit faire.

Ces greffes ainſi taillées, ne demandent plus qu'à être miſes en la place qu'on leur deſtine. Mais avant que de les y placer, il faut ſçavoir de quelle maniere: & comme on ſçait que le chemin ordinaire que prend la ſéve pour monter eſt toûjours entre le bois & l'écorce, pour cette raiſon auſſi place-t-on les côtez entaillez

des

des greffes du côté de la tige étronçonnée, & l'écorce de ces greffes du côté du bois. Il me semble que cela s'entend assez, sans qu'il soit besoin d'autre explication.

Une tige destinée pour greffer en couronne, peut porter jusqu'à huit greffes; & pour en séparer, comme j'ay dit, l'écorce d'avec le bois, on prend un coin plat, & large d'un pouce seulement, qu'on pose adroitement entre ce bois & cette écorce, puis coignant doucement dessus avec un marteau, on le fait entrer de la profondeur d'un pouce, & jusqu'à ce qu'on juge que l'ouverture soit assez large pour y recevoir la greffe; prenant garde sur tout de ne point éclater cette écorce, à cause que la séve en montant, venant à s'évaporer par ces ouvertures, ne produiroit aucun bon effet dans les greffes.

Tout ce que dessus trés-exactement observé, on place les greffes dans les ouvertures qui leur sont faites les unes aprés les autres à l'entour de toute la tige; ce qui fait comme une espece de couronne, & d'où vient que cette greffe a pris ce nom.

Aprés cela, il n'est plus question que de sçavoir garantir ces greffes des injures de l'air; ce qu'on fait en les emmaillotant, comme celles qu'on fait en fente: on peut y avoir recours si on ne le sçait pas.

De la Greffe à emporte-piece.

L'on greffe à emporte piece sur de gros arbres, aussi-bien qu'en couronne; & toute la difference qu'il y a, est qu'on fait les entailles dans le bois & dans l'écorce.

Pour réüssir dans cette operation, au lieu de fendre la tige des arbres étronçonnez, on prend un petit ciseau de Menuisier, avec lequel on fait autour de cette tige de petites entailles de la façon que peuvent être celles de la fente, lorsqu'elles sont ouvertes avec le coin.

Ces entailles faites, on y jette les yeux, pour juger de quelle grosseur on doit tailler les greffes, pour les y inserer si justement qu'il n'y paroisse aucun jour entre leur écorce, & celle du sujet sur lequel elles sont appliquées.

Et pour faire que cela soit ainsi, c'est qu'il faut toûjours tailler les greffes en telle sorte, qu'elles n'entrent qu'un peu à force dans les entailles de la tige, & les tailler tout comme on fait celles qu'on destine pour la fente.

Aprés que toutes les greffes sont ainsi mises dans les entailles qu'on leur a préparées, on prend deux bons oziers, avec lesquels on lie le plus ferme qu'on peut le tour de la tête greffée, de telle maniere que les greffes qui y sont n'en puissent être ébranlées, & aprés cela on leur fait une poupée tout comme aux greffes en fente. Ce que je viens de dire là-dessus est assez intelligible, sans qu'il soit besoin de figure pour le rendre plus clair.

AVERTISSEMENT.

S'il est des Curieux, j'entens de ces curieux de bagatelles, qui m'accusent icy de ne me pas être plus étendu sur les diverses manieres de greffer; je leur repondrai que mon intention n'étant icy que de donner des préceptes pour des choses solides, je n'ay pas cru devoir m'amuser à enseigner des choses, qui n'ont bien souvent pour fondement qu'une chétive production que ces prétendus curieux admirent, comme une chose qu'il leur semble, pour ainsi dire, avoir arrachée eux-mêmes du sein de la nature, qu'ils osent se prévaloir d'avoir fait agir à leur gré.

Qu'il est beau de voir ces esprits superficiels se vanter d'avoir greffé des fruits sur des perches de Saules, en les perçant d'un Vilbrequin en autant d'endroits qu'ils veulent y inserer de greffes; puis couchant en terre cette perche greffée, el-

eſperer qu'étant bien recouverte, elle prendra racines : & ſe liant ainſi aux greffes qu'elles contiendra, que ces mêmes greffes pouſſeront, & feront chacune un arbre!

Que c'eſt une choſe ſurprenante de voir ces gens ſe faire un point d'habileté en fait de greffes, de percer auſſi avec un vilbrequin un Noyer, & de paſſer par dedans un ſarment de vigne attaché à ſon cep, juſqu'à ce que la nature, à laquelle il ſemble qu'ils commandent, ait pris le ſoin d'unir enſemble celles du noyer & de ce ſarment, en telle ſorte que s'étant communiqué l'un à l'autre leur ſéve, le fruit qui proviendra de ce ſarment qu'on a ſéparé de ſon cep, lorſqu'on a jugé qu'il eſt incorporé avec le noyer n'ait que la figure de raiſin, & ne ſente en le mangeant qu'un gout d'huile, & qu'une amertume qui eſt naturelle à ce que produit le noyer.

Voilà aſſurement de merveilleuſes operations! mais je voudrois bien leur demander combien ils voyent de ces manieres de greffer réüſſir, & à quelle bonne fin elles peuvent tendre, ſuppoſé même qu'elles fuſſent heureuſes? N'eſt-il pas vray que des arbres qui tiendroient leur origine d'une perche de ſaule; ſeroient en état naturellement de rapporter des fruits d'un grand relief, & que des raiſins venus ainſi ſont d'une grande utilité? Ha! pour les autoriſer dans leur curioſité que la nature ne peut-elle faire que tels raiſins greffez ſur des noyers ne produiſent tout-à-fait de l'huile? pour lors je conſeillerois de ne ſe point épargner à faire de ces ſortes de greffes, qui ſans doute meriteroient bien qu'on s'en donnât la peine par rapport au profit qu'ils rendroient. Mais autrement, je dis que ce n'eſt qu'un amuſement tout pur, ainſi que beaucoup d'autres greffes dont je ne parle point icy.

Voilà un avis que j'ay jugé à propos de donner à ceux qui liront ce livre, afin que ſe payant de raiſon, ils ne m'imputent point à faute d'avoir paſſé ſous ſilence ces ſortes de bagatelles. Paſſons à d'autres choſes qui meritent mieux la curioſité d'un lecteur: & ſçachant les ſix differentes manieres de greffer dont je viens de parler, il faut pour y réüſſir dans les formes, à meſure qu'on greffera chaques ſujets, voir quels fruits & qu'elles greffes ils ſont naturellement diſpoſez de recevoir; ce qu'on apprendra dans les articles qui parlent de chaque plant de pepiniere en particulier, page 10. & les ſuivantes.

REMARQUES.

Je diray pour remarque eſſentielle, que ceux qui ſeront curieux d'avoir de beaux fruits, doivent être ſoigneux d'amaſſer de tous côtez les meilleures ſortes de poires, & en greffant les pepinieres de Coignaſſiers y mettre beaucoup de fruits de groſſes eſpeces, comme des poires de Rateau, ou de Bon-Chrétien d'Eté, & d'autres qui abondent beaucoup en ſéve, pour aprés y enter en fente des fruits rares, dont on ne ſçauroit avoir de greffes en Eté, à cauſe de l'écorce qu'ils ont trop délicate.

On ne ſçauroit dire combien ces ſortes de greffes donnent de fruits, & de trés-beaux; c'eſt ce qui fait qu'on ne doit point oublier cette remarque.

CHAPITRE VII.

De la maniere de gouverner les Pepinieres lorſqu'elles ſont greffées.

JE trouverois qu'il ſeroit inutile d'avoir traité des differentes manieres de greffer les pepinieres, ſi je ne parlois du ſoin qu'il faut prendre pour les bien gouverner aprés qu'elles ſont greffées; & comme la culture de celles où ſont les arbres nains, eſt differente de celle qui contient les plants deſtinez pour ceux de haute tige, je commencerai par les premiers, afin que prévenant par là tous les inconvéniens qui pourroient arriver à ces arbres, on puiſſe les élever trés-beaux.

Comme il faut traiter les plants d'arbres nains en Pepinieres.

On ſe ſouviendra, en parlant de la greffe à œil-dormant, que j'ay dit qu'il ne falloit point rogner le ſauvageon greffé, que lorſque l'Hyver eſt paſſé; j'en ay donné la raiſon, il n'eſt pas néceſſaire icy d'uſer de redite; & ſi je répete qu'on le doit couper à trois doigts au deſſus de la greffe, & en dehors, c'eſt une choſe qui luy eſt ſi eſſentielle, que ſi on y manquoit ce ſeroit courre riſque d'en alterer la greffe; & cela fait, on laiſſe pouſſer l'écuſſon ſans en rien ôter, ſinon que ſi le Jet pouſſe avec trop de vigueur ſans fourcher, il ſera pour lors néceſſaire de l'arrêter à demi pied de haut, en le pinçant; ce qui l'oblige de jetter pluſieurs branches en pied, en quoy conſiſte la beauté des arbres nains.

Si l'on s'apperçoit que les écuſſons à œil-dormant pouſſent avant l'Hyver, ce qui ne leur peut être que préjudiciable, à cauſe de leur tendreur, & que le froid les pénetre trop facilement, & les fait mourir par ce moyen; il faut, dis-je, ſi l'on voit qu'ils remuent, les deſſerrer de bonne heure, afin qu'en montant la ſéve ne ſoit point obligée de s'y arrêter.

Comme on doit gouverner les plants d'arbres deſtinez à être à plein vent.

Comme on ne cherche, moyennant la bonnne culture qu'on donne aux arbres à plein vent, qu'à leur faire acquerir une belle tige dans la pepiniere, on doit, ſitôt que la greffe commence à pouſſer, ſoigner de l'ébourgeonner, en ſorte qu'il n'y reſte qu'un bourgeon en haut où la ſéve ſe puiſſe toute jetter pour mieux élever l'arbre. Mais aprés cette operation auſſi, il faut bien ſe donner de garde d'y rien couper; à cauſe que ces petites coupées qu'on feroit, ſeroient dangereuſes d'alterer les greffes, & de les empêcher de pouſſer en toute liberté.

OBSERVATION.

Souvent pour croire trop bien faire, on fait mal, & cela manque de connoiſſance dans le gouvernement des choſes qui ſont commiſes à nos ſoins. Quoyque je vienne de dire qu'il faille ébourgeonner les greffes, afin que leurs tiges viennent belles; ce n'eſt pas dire qu'il ſoit néceſſaire, lorſqu'il leur eſt ſurvenu bien des petites branches, de ſe preſſer de les émonder; il n'y a rien qui leur cauſe plus de préjudice, & qui les retarde davantage, à cauſe que la ſéve pour lors montant toûjours dans la branche qui reſte ſeule, la fait tellement pouſſer en haut, qu'au lieu de groſſir, elle devient extrémement mince, & peu en état de reſiſter aux grands vents; ce qui oblige, pour prévenir cet inconvénient de les appuyer contre des pieux, qui ne font que les corrompre & les empêcher de profiter.

Ainſi pour avoir de beaux arbres à plein vent, il ne faut commencer à les éplucher qu'à leur troiſiéme année.

De la methode d'émonder les arbres qui ſont deſtinez à plein vent dans les Pepinieres.

Il n'eſt pas queſtion icy, lorſqu'on veut émonder ces petits plants, de prendre tout d'un coup une ſerpette, & d'en couper les branches qu'on croit leur devoir nuire; il eſt d'autres précautions à prendre avant que d'en venir là: Car on obſervera qu'aprés ces trois premieres années, il faut premierement attendre le mois d'Avril pour ce travail; puis jugeant des branches dont on les veut décharger, on ſe contentera pour cette fois de les tordre avec la main, à commencer trois ou quatre pouces proche le tronc, juſques à trois pieds de haut; & la raiſon pour laquelle on en agit ainſi, n'eſt que pour empêcher la ſéve de s'épancher dans ces petites bran-

branches, & l'obliger par ce moyen de nourrir ſeulement la tige, qui eſt pour lors l'unique objet qu'on enviſage dans ces ſortes d'arbres.

Ces branches étant tordues, comme je viens de dire, ne le ſont pas pour reſter ſur ces arbres juſqu'à ce qu'ils ſoient bons à tranſplanter ; il faut donc les ôter, & comme il y a un temps pour toutes choſes, l'année ſuivante, au même mois d'Avril, il faut être ſoigneux de les couper le plus prés de leurs tiges qu'il ſera poſſible, afin que les cicatrices qu'on y fera ſoient plutôt recouvertes, & qu'il ne s'y forme point de nœuds, qui ſont des objets qui rendent la tige d'un arbre trés-difforme.

Aprés cette premiere operation, & que les arbres ont paſſé quatre ans, on ne craint plus de couper d'abord les petites branches qu'on juge nuiſibles à leurs tiges ; car les playes qu'on peut y faire pour lors ne ſont point capables de leur préjudicier, la ſéve montant dans les arbres en aſſez grande abondance pour nourrir les branches qui leur reſtent.

Une belle tige ne ſuffit pas pour rendre un arbre à plein vent parfait, il eſt encore néceſſaire que la nature aidée de l'art ait pris ſoin de luy former une belle tête ; ce qui ne manque point d'arriver, lorſque gouvernant ainſi que j'ay dit ces plants, on les laiſſe monter à la hauteur de ſix à ſept pieds, où pour lors on leur doit couper la tige pour les arrêter ; ce qui ſe pratique pour l'ordinaire au mois de Mars.

Cet obſtacle qu'on met aux arbres pour les empêcher de monter plus haut, fait que leurs têtes deviennent belles, & leur fortifie le pied, à cauſe que la ſéve ne pouvant plus monter qu'obliquement lorſqu'elle eſt parvenuë au faîte de la tige, eſt obligée de ſe répandre une bonne partie dans les racines.

Mais tous ces ſoins deviendroient inutiles, ſi l'on ne veilloit à leur donner les labours dont ils ont beſoin, pour produire tous les effets que nous en attendons : car toutes pepinieres pour bien faire doivent être labourées quatre fois tous les ans ; telle culture leur donne de la force, & fait en ſorte que leurs maîtres ſe dédommagent des ſoins qu'ils prennent aprés elles, & de la dépenſe qu'ils y ont miſe : Qu'on ne ſoit donc point négligent d'en agir ainſi.

CHAPITRE VIII.

De la Bâtardiere, & ce que c'eſt.

POur donner une juſte definition de la bâtardiere, on ſçaura que c'eſt un endroit où l'on plante les jeunes arbres directement au ſortir de la pepiniere, pour y être mis en reſerve juſqu'à ce qu'on les arrache, pour être plantez dans la place, où il faut qu'ils demeurent.

On appelle bâtardiere cette eſpace de terre deſtinée à cet uſage ; & c'eſt à cauſe, me ſemble-t-il, des greffes qu'elles contient, qu'on peut nommer bâtardes, étant appliquées ſur un pied dont elles ne ſont point les propres enfans, & qui obeïſſant à la nature, & à l'art des Jardiniers, allonge, groſſit, multiplie, & fait fructifier dans la ſuite ces petites branches étrangeres, ſubſtituées à la place de celles qui luy étoient propres ; quoy qu'on puiſſe dire dans la ſuite, que par l'adoption qu'elle en fait, l'etroite liaiſon & l'union ſi parfaite qu'il y a entre eux, font que ces petites branches paroiſſent être veritablement les enfans légitimes, auſquels nourriſſons la bâtardiere ſert comme d'une ſeconde mere nourrice.

De la terre propre à la Bâtardiere.

Ce lieu de reſerve demande une terre qui ſoit bonne ou naturellement ou par artifice, qui ſoit meuble, & qui ait au moins deux pieds & demi de profondeur.

Comme il faut y arranger les arbres.

On n'ôte les arbres des pepinieres pour les mettre dans une bâtardiere, que pour ne les point laiſſer inutiles, & ne point permettre qu'elles perdent leur temps. Car une pepiniere ne fait plus que s'amuſer quand elle nourrit des arbres qui ſont en état d'être plantez ailleurs, ſon propre employ n'étant pas de diſſiper ainſi la ſubſtance qu'elle contient.

Les rangs d'arbres ſe mettent dans la bâtardiere à trois pieds éloignez les uns des autres, & les arbres s'y plantent à pareille diſtance, obſervant de tenir icy le même ordre à l'égard des eſpeces comme dans les pepinieres, crainte que venant à le confondre, on ne ſe trompe ſoi même dans celle qu'on rechercheroit pour planter.

Comme on doit planter les arbres dans la Bâtardiere.

Lorſqu'on plante des arbres dans une bâtardiere, il faut obſerver deux choſes: Premierement, de leur laiſſer leurs têtes ſans y rien couper, & en ſecond lieu, d'en bien préparer les racines.

Auparavant que de les arracher de la pepiniere (ce qu'on fera fort adroitement) on aura prévu a leur faire faire des trous de la diſtance que j'ay dit cy-deſſus, tous tirez au cordeau, & de la largeur de deux pieds en quarré. Cela fait, & gardant l'ordre de ne point mêler les eſpeces, on les mettra dedans pour les recouvrir enſuite de terre, en donnant tous ſes ſoins d'en bien garnir toutes les racines, crainte qu'elles s'éventent.

Ces arbres ainſi plantez demandent qu'on les laboure trois ou quatre fois l'année, pour les maintenir toûjours en état de pouvoir être ſubſtituez à la place de ceux qui viennent à manquer, ou de ceux dont l'eſpece ne merite pas qu'on la cultive.

AVIS.

On ſçaura donc qu'on ne dreſſe une bâtardiere que pour obliger toûjours les pepinieres à travailler pour la multiplication de toutes ſortes de fruits, & pour y avoir toûjours des arbres en reſerve, afin d'en prendre, en cas de beſoin, pour en tenir ſon Jardin garni.

CHAPITRE IX.

De la connoiſſance qu'on doit avoir des arbres ſortis des pepinieres, ou du choix qu'il en faut faire.

UN des points les plus importans qu'il y ait en fait de Jardinage eſt la connoiſſance, ou le choix qu'on doit ſçavoir faire des arbres lorſqu'il eſt queſtion d'en planter: car ſans ce choix ou cette connoiſſance qu'on en doit avoir, il eſt dangereux qu'on ne plante en vain, ou bien qu'on ne plante des arbres qui nous donnent dans la ſuite du temps beaucoup moins que nous n'avions lieu d'attendre d'eux; & pour prévenir des inconvéniens auſſi fâcheux, il faut donc qu'on ſçache que tous arbres nains ſont bons & bien choiſis, lorſqu'on remarque en eux des jets de l'année vigoureux, & ſans aucune alteration tant aux feüilles qu'à l'extrémité de leurs branches.

Un arbre dont on fait choix, doit avoir l'écorce unie & luiſante: car pour peu qu'il l'ait ridée, c'eſt ſigne qu'il n'eſt pas bien en ces parties; ce qui luy provient bien ſouvent d'avoir été mal gouverné en pepiniere. Ainſi il n'en faut point faire de cas, non plus que de ceux qui ſont mouſſus.

Le

Le chancre étant une maladie qui vient aux arbres & dont ils ne guerissent que fort rarement, on soignera d'observer si ceux qu'on veut planter n'en sont point atteints ; & l'on sçaura qu'elle n'arrive qu'aux Poiriers, Pommiers ou Pruniers ; au lieu qu'aux Pêchers & Abricotiers, c'est la gomme à quoy il faut prendre garde.

Tous Pêchers dont la tige excede deux pouces en grosseur, & qui ont plus de deux ans, sont dans l'impuissance de produire aucun bon effet lorsqu'on les plante. Pour les autres arbres, pourvu qu'ils n'ayent que trois à quatre pouces & qu'ils soient dans leur troisiéme année, ils sont toûjours en état de bien faire.

Tout arbre nain, pour être bien choisi, lorsqu'on le plante, doit n'être que d'un seul brin, c'est-à-dire qu'il ne doit avoir en pied que sa tige bien garnie de bons yeux, qui produiront des branches dans la suite, qui seront plus aisées à conduire, que celles qui y seroient venuës dans la pepiniere.

S'il se présente devant vous des arbres qui soient de deux greffes, rejettez-les, pour en prendre de ceux qui n'en ont qu'une : ou bien si c'est un fruit qui soit extrémement rare & que vous n'en trouviez point d'autres, servez-vous-en ; mais soyez soigneux de couper une de ces greffes en les plantant, & prenez garde que ce soit toûjours la plus foible.

Les racines d'un arbre qu'on veut planter, doivent être belles & grosses à proportion de la tige, non alterées ; car c'est de cet endroit d'où dépend cette végetation qui fait que les arbres subsistent, & nous donnent ce que nous leur demandons.

Les grosses racines & en quantité sont à préferer au chevelu ; & une chose qu'il y a encore à remarquer aux pieds des Arbres, & qui est une bonne marque, est lorsque la greffe est recouverte ; car on juge par là de la vigueur d'un Arbre.

Quiconque a dessein de planter des Arbres, doit observer tout ce que je viens de dire cy-dessus, s'il veut les avoir en état de luy donner du plaisir, & de luy raporter beaucoup de profit ; car sans ces observations, c'est peine perduë.

CHAPITRE X.

De certaines terres propres à quelques especes d'Arbres.

ON n'éleve des Arbres en Pepinieres que pour les transporter ailleurs, afin d'en avoir du fruit ; mais auparavant que d'en venir à ce travail, il faut toûjours regarder si la terre est bonne, & convient à leur nature ; autrement ce seroit agir avec imprudence, & mettre les Arbres en danger de n'y point réüssir.

Heureux sont ceux dont les jardins sont situez dans un bon fonds ; c'est pour ces gens-là un grand avantage, de ne point être obligé de faire toute la dépense que demande une mauvaise terre : ce n'est pas aussi pour ces gens-là qu'on donne ces instructions, puisqu'ils n'en ont pas besoin, leurs terres operant plus d'elles-mêmes, que ne peuvent les fumiers causer de fertilité à un terroir ingrat, & qui auroit besoin de ce secours pour luy faire produire tout ce qu'on y mettroit.

Il est de plusieurs sortes de terres, comme celle qui est forte, & celle qui est légere ; celle qui est seche ou humide, & enfin la terre douce, ou celle qui est pierreuse. J'ay parlé de ces differentes terres au second livre ; j'en ay expliqué la nature, & il est inutile de le répeter icy ; on peut y avoir recours. Cela étant, il ne reste plus icy qu'à sçavoir de ces terres de differente nature, quelles sont celles qui conviennent le mieux à de certaines especes de fruits.

Des Poires.

Aprés avoir reconnu la nature de ſa terre, on peut, ſi elle n'eſt pas tout-à-fait bonne, l'améliorer par le moyen du fumier qui luy ſera le plus convenable, & enſuite faire choix de l'eſpece du fruit qu'on ſçaura y venir le mieux pour être d'un bon relief: car il eſt des fruits qui croiſſent merveilleuſement bien dans des terres, mais qui y ſont d'un goût tout-à-fait inſipide. C'eſt ce que je m'en vais faire connoître, en enſeignant les terroirs dans leſquels on les doit mettre, pour avoir toutes les bonnes qualitez qui leur conviennent, ou les moyens de corriger les défauts de ceux où on eſt obligé de les mettre, pour n'en point avoir d'autre.

Les Poires de Bon-Chrétien d'hyver, la Petitoing, & la Poire de Lanſac, ne ſont jamais d'un bon goût lorſqu'elles ſont miſes dans des terres froides & humides, quelque ſauvageon ou Coignaſſier qu'ils ayent pour ſujet.

La Verte-longue acquiert une eau plus relevée dans les terres ſeches, que dans celles qui ſont humides; & l'Amadote eſt meilleure dans les terres légeres, que dans celles qui ſont fortes; ainſi que la Groſſe-queuë qui eſt de même nature.

La Poire d'épine ſe plait extrémement dans les terres douces & légeres, ainſi que l'Eſchaſſerie qui y conſerve trés-bien ſon muſc.

Pour la Paſtorale, tout terroir luy eſt indifferent, pourvu qu'il ſoit bon; & tous les effets differens qu'on remarque qu'elle y fait, c'eſt ſeulement qu'elle ſe mange plutôt dans les terres ſeches, que dans les humides.

Et enfin le Citron muſqué, ainſi que les fruits ſecs & odorans, réüſſit mieux pour le goût dans les terres humides, que dans celles qui ſont légeres.

Des Poiriers francs.

La terre légere eſt merveilleuſe pour les Poiriers francs, ſuppoſé qu'elle ait un grand fond, à cauſe qu'ils jettent des pivots qui deſcendent toujours en bas.

Des Pommiers.

Celle qui eſt forte eſt propre pour les Pommiers, d'autant que leurs racines ne s'entendent qu'à fleur de terre, & que ſans beaucoup de profondeur, ils ne laiſſent pas, pourvu qu'elle ſoit franche, d'y prendre de la nourriture autant qu'il leur en faut.

Des Coignaſſiers.

Les Coignaſſiers qu'on met dans les terres légeres, n'ont pas à la verité beaucoup de bois, mais leur fruit y devient beaucoup plus beau, plus ſavoureux, & plus délicat; au lieu que lorſqu'ils ſont dans celles qui ſont humides, ils y jettent force bois, & n'y donnent que des fruits rudes & ſans couleur: ainſi de ces deux terres déja choiſiſſez la premiere; mais pour dire celle de toutes où il ſe plaît le mieux, c'eſt la terre qui eſt douce, & qui contient en ſoy de la fraîcheur; à cauſe que ces ſortes d'Arbres ayant les racines extrémement délicates, s'y étendent ſans peine, & y prennent beaucoup de nourriture.

Du Pêcher.

Les terres légeres conviennent mieux au Pêcher, que celles qui ſont fortes, où la gomme a coutume d'y venir ſi en abondance, que le plus ſouvent ils en ſont étouffez.

De l'Amandier.

L'Amandier étant à peu prés de même nature que le Pêcher, ne veut point auſſi

auſſi de terres qui ſoient fortes, ny humides; autrement l'inconvénient de la gomme, auquel il eſt ſujet, ne manquera pas de luy arriver.

Des Pruniers.

Comme ces Arbres ne ſont point d'une nature ſi délicate que les Pêchers, ny que les Amandiers, on a jugé que les terres fortes leur étoient aſſez propres, ainſi qu'aux Meriſiers, Groſeliers & Framboiſiers.

AVERTISSEMENT.

Je m'imagine qu'on juge aſſez par ce que je viens de dire, que toutes ces inſtructions ne ſont données que pour ceux dont les fonds n'ont pas toutes les qualitez néceſſaires pour y nourrir toutes ſortes de fruits: car pour ceux dont les Jardins ſont ſituez dans des terres heureuſes, on ſçait qu'ils ont l'avantage de pouvoir y planter indifferemment des plants de toutes eſpeces, ſans craindre qu'ils y viennent à manquer, ſi ce n'eſt pour y avoir été trop négligez; parce que du côté du fond, ils y réuſſiſſent toûjours à merveille.

Mais on ſera averti que dans quelque terroir qu'on habite, & qu'on y veuille planter des Arbres; ſi l'on ſouhaite ſe ſervir de ſa terre avec avantage, il n'y en faut jamais édifier que de ceux qu'on connoîtra y pouvoir reüſſir au contentement de leur maître.

CHAPITRE XI.

Des differens fumiers convenables à differentes eſpeces de terres, & de la maniere de les y employer.

J'Aime trop les Arbres, & les fruits qui en proviennent, pour rien omettre à ce qui peut contribuer à leur accroiſſement. Le choix qu'on en ſçait faire eſt beaucoup, ainſi que de les mettre dans une terre qui leur convienne: mais comme cette terre ſeche ou humide, légere ou bien forte, manque quelquefois en ſoy de quelque vertu, ſans laquelle un Arbre ne croît que trés-imparfaitement, & qu'on peut luy faire acquerir par le ſecours des fumiers; il eſt auſſi à propos de ſçavoir quels ſont ceux qui ſont propres à certaines terres plus qu'à d'autres, afin que ſe conformant à leur nature, on ne les y employe pas inutilement.

Il n'eſt point de terre, hors la bonne, qui n'ait ſon défaut particulier; l'une a trop d'humidité, ce qui la rend froide & trop peſante; l'autre trop de ſechereſſe, ce qui eſt cauſe qu'elle eſt ſans humeur, & trop ſujete a laiſſer alterer les plants qu'elle contient.

Des terres humides.

Les terres humides peuvent être corrigées de leurs défauts par le fumier de cheval qui eſt chaud, & qui par conſéquent a des vertus contraires au mal qu'il doit guerir.

Ce fumier veut être employé avec prudence; car qui l'iroit mettre au pied d'un arbre, lorſqu'il auroit encore ſa chaleur, au lieu d'y produire un bon effet, il n'en feroit qu'un trés mauvais, en y brûlant les racines, qui déja dans ces ſortes de terres n'acquierent pas trop de force dans le commencement.

Des terres ſeches.

Le fumier de mouton, qui eſt le plus gras de tous, eſt propre pour mettre dans les terres ſeches, d'autant que par l'humeur qu'il leur communique, il les rend ma-

terielles; ce qui empêche que les grands hâles du mois de Mars, & les chaleurs trop âpres de l'Eté ne les alterent avec trop de facilité; & au défaut dequoy bien souvent les arbres qui y sont plantez ne font que languir.

Des terres légeres.

Pour les terres légeres, il y en a de deux sortes; les unes qui ont d'assez bonnes qualitez, comme ayant assez d'humeur & de chaleur pour nourrir les plants qu'on leur commet: mais comme par les trop grandes chaleurs elles sont sujetes à se trop dessécher, ainsi qu'à se refroidir par les pluyes qui tombent trop fréquemment, ce qui fait jaunir les arbres qu'elles contiennent; il faut pour prévenir ces défauts, y employer le fumier de Vache, qui n'est ny si chaud ny si gras que celuy de mouton.

Pour les autres terres légeres, elles le sont à la verité tellement, qu'il ne faut que la moindre chaleur pour leur faire perdre tout ce qu'elles peuvent avoir d'humeur; ce qui fait que les racines des arbres s'y alterent d'une telle maniere, que sans le secours de quelques fumiers extrémement froids, ils n'y dureroient pas long-temps.

Le question est de sçavoir quel fumier on employera pour corriger ces defauts; les uns sont pour celuy de Cochon, qui est tel, disent-ils, par sa fraîcheur, qu'il peut en pareilles terres donner de la vigueur aux arbres au pied desquels on le met: & les autres tiennent pour les bouës ramassées des ruës qu'on a laissées égouter, ou pour les curures de mare repossées une année avant que d'être employées, & qui ont la vertu aussi de raviver les plants mis dans des terres d'un semblable temperament.

De ces amandemens differens, ceux qui prennent le party des bouës, ou des curures de mare, disent qu'il est dangereux d'employer le fumier de Cochon, à cause qu'il renferme une puanteur capable d'infecter la terre, & de luy donner un mauvais goût, dont les fruits seroient infectez plutôt que d'être abonnis: J'entre assez dans ce raisonnement; c'est pourquoy je laisse ce fumier comme une chose dont les qualitez sont trop dangereuses; mais les gens qui s'opiniâtrent pour cet engrais dangereux, soutiennent que ne pouvant point communiquer sa mauvaise odeur aux Arbres, il a des vertus lorsqu'il est employé à propos, que tous les autres fumiers n'ont pas; ils en déduisent leurs raisons, & disent qu'il seroit inutile d'employer jamais aucuns fumiers, puisqu'il n'y en a pas un dont l'odeur ne soit mauvaise, & capable d'infecter un fruit, aussi bien que celuy de Cochon, si cette méchante qualité pouvoit se communiquer; qu'ainsi ne devant regarder les fumiers que par raport à leur temperament & à leurs sels; ce n'est qu'un vain raisonnement dont on veut se servir pour rejetter le fumier de Cochon, qu'ils soutiennent toûjours être propre pour les terres par trop légeres. Je me suis déja expliqué sur ces deux opinions; je le dis encore, j'en suis pour les bouës, ou les curures de mare; ait qui voudra de la préference pour l'autre.

Il y a encore d'autres especes de fumiers, comme celuy de volaille; mais c'est si peu de chose que cela ne vaut pas la peine d'en parler: pour celuy de Pigeon, qui est extrémement chaud, quand il y en a en abondance, il ne peut servir que dans les terres aquatiques, encore faut-il se donner de garde de l'employer au sortir du Colombier, d'autant qu'il brûleroit les racines des Arbres.

De la maniere d'employer les fumiers.

Pour parler généralement de la maniere d'employer les fumiers; je présupose qu'on les aura tous laissé consommer, plus ou moins, qu'on connoitra que la terre où on les voudra mettre aura besoin de chaleur ou de froideur.

Com-

Comme il n'eſt icy queſtion que d'apprendre la maniere de fumer les endroits où l'on veut planter des arbres, comme tranchées, ou trous faits exprés, il faut prendre garde comme on employera ces fumiers.

Les uns les mettent par lits au fond de ces trous, ou de ces tranchées; c'eſt ce que je n'approuve pas, par la raiſon que tout amendement n'étant employé, dans quelque terre que ce ſoit, que pour être utile aux plants qui y ſont, ou qu'on y veut mettre, il arrive qu'étant ainſi accommodé, il ne leur eſt d'aucun uſage, à cauſe que tout ce qu'il y a de bon ſe portant trop bas avec les humiditez qui l'entraînent avec elles, deſcend pour l'ordinaire dans des endroits où les racines ne ſçauroient aller.

Mais les autres, avec plus de ſuccés, ne mettent les fumiers que ſur la ſuperficie de la terre, des trous, ou des tranchées qu'ils veulent engraiſſer; perſuadez qu'ils ſont, que ce n'eſt point cette groſſe matiere de fumier qui rend une terre fertile, mais que c'en ſont les ſels, qui joints à la ſubſtance la plus ſubtile de ces matieres, contribuent entierement à luy faire produire heureuſement & en abondance tout ce qu'on luy peut commettre.

Ce n'eſt pas ſçavoir fumer, quand même on obſerveroit ce que je viens de dire, ſi l'on ignore quelle quantité de fumier il eſt bon de mettre dans une terre qu'on ſouhaite ameliorer; ce n'eſt que le jugement d'accord avec la prudence, qui peut décider cet article.

On ſçait qu'il y a des terres qui demandent plus d'amendemens les unes que les autres, comme il eſt auſſi des fumiers plus remplis de ſels que d'autres ne ſont pas: c'eſt pourquoy ſur cette ſeule remarque, on s'y comportera en ce travail comme on le jugera à propos; cependant voicy comme le plus ordinairement on en agit.

Toutes tranchées diſpoſées pour être amendées, & pour y mettre des arbres, doivent avoir ſix pieds de large, & de longueur autant qu'on voudra employer de terrein à en planter.

On obſervera, avant de placer le fumier, qu'il faut que ces tranchées ayent eté préparées, c'eſt-à-dire, qu'il faut qu'elles ayent été entierement ouvertes, afin qu'y rejettant la terre qui en a été ôtée, on les en rempliſſe à un pied prés du bord également par-tout; puis de ſix pieds en ſix pieds, qu'on y mette ſix petites hotées de fumier, qui étant répandu, ſera mêlé avec la terre par le moyen d'un labour qu'on luy donne pour lors avec la bêche; aprés quoy on acheve de remplir les tranchées de la terre qui reſtera.

Si l'on n'a pas du fumier pour en mettre autant que je viens de dire, on ſe contentera de répandre également ſur la ſuperficie de la terre le peu qu'on aura; & aprés cela, en donnant un bon labour à cette terre, on l'enterrera de maniere qu'on n'en voye plus rien au dehors: aprés cela on n'aura plus qu'à ſuivre ce que je vas enſeigner, & l'on ſe rendra habile à planter des arbres.

Ce que j'ay dit à l'égard des tranchées, ſe doit obſerver à l'égard des trous, qui ne ſeront creuſez l'un & l'autre, pour y mettre des arbres, que conformément à la nature de la terre où ils ſeront faits; d'autant qu'ils ne doivent pas être ſi profonds dans une terre humide, que dans une autre, à cauſe qu'il ſeroit dangereux que les racines des arbres venant à pourrir, n'entraînaſſent dans leur malheur le reſte du corps avec elles; ce qui ſeroit fâcheux de voir ſon attente trompée & ſes peines perduës.

CHAPITRE XII.

Du temps & de la maniere de préparer & de planter les Arbres nains, & de la diſtance qu'on leur doit donner.

IL y a tant de choſes eſſentielles à obſerver en plantant des arbres, que manque bien ſouvent de s'y être appliqué, on a le déplaiſir de les voir croître avec langueur, & ne produire que des effets fort médiocres; ſi bien que pour y réüſſir en les plantant, il faut d'abord commencer par les préparer comme il faut.

Du Chevelu.

Cette préparation conſiſte en deux choſes, ſçavoir dans les racines & dans la tête; dans les racines, en ôtant premierement tout le chevelu généralement qui y tient, & le plus prés qu'on peut de ſon origine. Il me ſemble à ce precepte, voir beaucoup de gens s'élever contre moy, en s'écriant tout haut, que c'eſt ôter le principe de la vie aux Arbres, que de leur retrancher telles racines. J'aurois tort à la verité, ſi ce chevelu contribuoit en la moindre choſe à la croiſſance des plants; mais c'eſt qu'il faut qu'on ſçache, que pour peu que ces ſortes de racines ayent pris l'air, qu'elles ſont ſi ſujetes à ne rien valoir, qu'il eſt inutile de les laiſſer, pour en eſperer quelque avantage; & l'experience nous confirme aſſez là-dedans tous les jours, puiſqu'à peine voyons nous les arbres hors de terre, que leur chevelu, de blanc qu'il paroît d'abord, devient tout noir, & ſi alteré qu'on n'y ſçauroit remarquer la moindre eſperance de vie.

Des Racines.

Secondement, en retranchant une partie des groſſes racines, pour n'y laiſſer que les plus nouvelles: mais ſous ce terme géneral on pourroit ſe tromper en faiſant cette operation; il eſt à propos que je diſe, quelles ſont ces groſſes racines qu'il faut qu'on ôte.

Qu'on ſuppoſe avoir un arbre en ſa main; ſi pour lors on remarque dans tout le deſſous de l'arbre de ces groſſes racines dont je parle, & qu'il y en ait au-deſſus d'autres qui ſoient moindres, mais qu'on puiſſe juger avoir aſſez de groſſeur pour recevoir ſuffiſamment de ſubſtance pour nourrir le corps de l'arbre, on ne manquera point de retrancher ces groſſes racines d'en-bas, & de laiſſer celles de deſſus, qui étant nouvelles ſont toûjours diſpoſées à mieux faire que les autres.

Mais au contraire, & ce qui arrive bien ſouvent, ſi ces groſſes racines paroiſſent au deſſus, & que les moindres ſoient dans le deſſous, il faut pour lors laiſſer ces groſſes, & couper ces petites; & en voicy la raiſon.

Ces petites qui paroiſſent dans le deſſous, c'eſt-à-dire à l'extrémite des racines, ſont belles dans toutes les apparences qui ont été laiſſées les premieres, lorſqu'on a planté le ſauvageon; car ordinairement les racines croiſſent en montant les unes aprés les autres. Cela étant, on doit juger que ces premieres racines devant être naturellement plus groſſes que celles qui ſont venues aprés, étant au contraire plus petites, il faut qu'à cet endroit il y ait quelque defaut du côté de la nature, & que par conſéquent ce ſeroit en vain qu'on laiſſeroit telles racines, pour ſervir aux arbres comme d'un principe d'où ils tireroient la ſubſtance dont il ont beſoin pour être nourris, puiſque les racines ſont dans l'impuiſſance d'en amaſſer pour elles-mêmes.

Lors donc qu'on ôte ces groſſes racines, il le faut faire le plus prés qu'il eſt poſſible de l'endroit bien nourri, comme de celuy qui a le plus de diſpoſition à en donner de nouvelles.

Outre

Outre cette obſervation, il y en a encore d'autres qu'on reconnoit pour bonnes ou mauvaiſes à la couleur; telles ſont celles qui paroiſſent vives & fraiches, & qui ſont les bonnes, & celles qu'il faut laiſſer; & telles ſon celles qui ſe montrent noires, ridées, raboteuſes, & par conſéquent uſées, & qui ſont celles-là qu'il faut entierement retrancher.

Quand je dis laiſſer des racines, cela s'entend les rogner, pour les laiſſer de la longueur qu'elles doivent être, par rapport aux plants qu'on met en terre: & comme je ne parle icy que des arbres nains, on ſçaura que la longueur qu'il convient laiſſer aux racines de ces arbres avant que d'être plantez, doit être de huit à neuf pouces ſeulement.

A l'égard des plus foibles racines qui ſe rencontrent aux pieds des arbres, il ſuffit qu'elles ayent deux, juſqu'à quatre pouces de long chacune, à proportion de leur groſſeur.

Lorſque le pied d'un arbre eſt bien garni de racines, c'eſt aſſez d'en laiſſer un ſeul étage, & il faut en retrancher tout le reſte; & pourvu que celles qu'on laiſſe ſoient bonnes, elles feront plus profiter l'arbre, que s'il y en avoit une plus grande quantité qui fuſſent médiocres.

De la tête de l'Arbre.

On ne doute pas qu'en arrachant un arbre de ſa place pour le tranſplanter ailleurs, on ne diminuë beaucoup de ſa force, & ſur tout encore lorſqu'on luy retranche de ſes racines; ſon action en eſt ralentie, ce qui le met par conſéquent hors d'état de pouvoir entretenir autant de ſujets qu'il en avoit à nourrir auparavant que d'être arraché, & diminué ainſi de ſes racines: c'eſt pourquoy auparavant que de le planter, on eſt ſoigneux de l'étêter, c'eſt-à-dire de luy ôter toutes les branches qui ſont ſur la tige, qu'on ravalle à un demi pied de la greffe: mais cette operation ne ſe fait jamais qu'aprés l'Hyver, crainte que les fortes gelées ne viennent à geſſer la playe; ce qui ne peut qu'apporter du préjudice à un arbre.

Du temps de planter les Arbres.

La ſaiſon de planter les arbres, eſt pendant les mois de Novembre & de Decembre, à la reſerve des terres humides, où il faut attendre juſqu'au mois de Mars, afin de laiſſer égouter les eaux cauſées par l'Hyver; car il ſeroit inutile dans tels fonds, de s'en acquitter auparavant, à cauſe que les racines des arbres nouvellement plantez, n'y produiroient aucun bon effet.

Et comme, on ne ſçauroit apporter trop de précaution à planter les arbrers, ny donner trop de ſoin pour les faire reprendre avec force, il faut toûjours choiſir un beau jour, afin que la terre étant bien ſeche, paſſe aiſément autour des racines, & les garniſſe de telle ſorte qu'elle ne laiſſe aucun vuide, ces racines étant autrement fort ſujettes à s'éventer, & par cet inconvénient de tenir dans la ſuite l'arbre en langueur.

Comme il faut planter les Arbres nains.

J'ay dit comme il falloit fumer les terres pour y planter des arbres, & de quelle largeur devoient être les tranchées pour les y mettre; mais vant que d'en venir là, on ſera ſoigneux d'obſerver, pour réüſſir dans ce travail, toutes les particularitez que voicy.

La premiere obſervation qu'il faut faire, ſans avoir égard à la Lune, eſt auſſi de ne jamais planter par un temps de pluye, attendu que pour lors les terres ſe réduiſent facilement en mortier; ce qui n'enveloppe point les racines

comme il eſt néceſſaire pour leur faire prendre du chevelu promtement.

Secondement, aprés avoir préparé les arbres comme j'ai dit, on leur deſtine leur place à chacun en particulier, & à chaque eſpece, aprés avoir reglé les diſtances qu'ils doivent avoir.

Les trous pour y planter chaque arbre nain, ſeront creuſez dans ces tranchées fumées comme j'ay dit, de la grandeur d'un chapeau ſeulement, & tous tirez au cordeau: cela étant fait, on portera ces arbres ou pour y être faits buiſſons, ou pour leur y donner la forme d'eſpalier.

Des Eſpaliers.

Pour planter un eſpalier comme il faut, on doit d'abord obſerver de tourner les meilleures racines du coté où il y a plus de terre, & non du côté de la muraille; & arrangeant proprement les racines, faire en ſorte que l'entaille qu'on y a faite ſoit contre terre.

Tous Jardiniers doivent obſerver en plantant, de mettre toûjours l'entaille de la tête de l'arbre qui ſera faite en pied de Biche, du côté du mur, & aprés avoir planté leur arbre & qu'il en ont couvert les racines de terre, de le ſecoüer, afin que la terre étant meuble & douce, tombe & ſe gliſſe entre les racines, pour n'y laiſſer aucun vuide.

Tous arbres nains ne ſeront plantez dans terre que de la profondeur de demi-pied; pluſieurs raiſons obligent d'en agir ainſi.

La premiere, que tout arbre généralement ayant beſoin pour croître, des influences du Ciel, il ne ſçauroit être mieux planté pour s'en reſſentir & pour en profiter, que de l'être de cette maniere.

Et la ſeconde, que la terre ayant toûjours beaucoup plus de ſuc & de ſubſtance dans le deſſus que dans le deſſous, les racines des arbres trouvent plus dequoy ſe pourrir, & ne courent pas tant riſque de ſe gâter; ni de ſe pourrir par l'humidité, que ſi elles étoient plus enfoncées. Outre cela, que tous arbres nains plantez ainſi à fleur de terre, ne ſe trouvent toûjours dans ce lieu que trop avant dans la terre, qui venant de jour en jour à s'affaiſſer, les enfonce & les emporte avec elle.

Cette maniere de planter eſt ſi eſſentielle, ſur tout aux Poiriers greffez ſur Coignaſſiers, & aux Pommiers ſur Paradis, que ſi leurs greffes étoient trop enfoncées dans terre, & qu'elles en fuſſent couvertes, elles ne manqueroient point de pouſſer des racines, qui feroient prendre à tels arbres ainſi plantez, la nature du franc, en ſe dépoüillant de la leur propre.

AVERTISSEMENT.

Pour ne point être obligé d'uſer de redite, j'avertis que ce que je dis de la maniere de planter à l'égard des eſpaliers, ſe doit entendre auſſi pour les buiſſons, excepté ſeulement que le premier doit être couché, en ſorte que le haut de la tige approche à deux pouces du mur, en ayant le pied éloigné de dix à douze; & tout arbre nain, aprés toutes ces obſervations faites, ne ſçauroit manquer & d'être bien planté, & de bien croître dans la ſuite, pourvu qu'on lui ait donné la diſtance qui lui convient, & qu'on ne le néglige point.

De la diſtance des arbres en eſpalier.

Toutes terres n'ayant pas également les mêmes vertus, tous les arbres n'y peuvent pas être plantez dans une égale diſtance; & comme c'eſt la terre qui doit ſervir de regle là-deſſus, auſſi faut il ne rien faire en cela, qu'auparavant on ne l'ait conſultée.

Lorſqu'on fait des Plans d'eſpaliers, on eſt d'abord ſoigneux de ſéparer les Poires

Poires d'avec le Pommes, les Pommes d'avec les Pêches, & ainſi du reſte; à cauſe que ces arbres pouſſant inégalement, & les uns venant plus grands que les autres, ils ne peuvent être mis indifferemment les uns près des autres ſans ſe nuire.

Pour les eſpeces des fruits, chacun garde une diſpoſition telle qu'il luy plait; c'eſt-à-dire que l'un met dans chaque plant particulier tous les arbres d'un même fruit enſemble, & dans une même rangée; comme tous bons Chrétiens, Bergamottes &c. & un autre plante pele-mele, & ſuivant que ſa fantaiſie le pouſſe.

Ce n'eſt pas qu'il eſt bon d'obſerver, lorſqu'on fait de grands Plans, de ſéparer les fruits qui ſont bons à manger cruds, d'avec ceux qu'on ne ſert jamais que cuits; ceux d'Eſté d'avec ceux d'Hyver; & de planter chaque eſpece ſéparement, à cauſe de leur maturité qui ne vient pas dans une même ſaiſon.

Quand on plante des arbres, & qu'on leur veut donner entre eux un eſpace qui leur convienne, il eſt bon, outre cette diſpoſition, d'en obſerver les eſpeces; d'autant que les uns s'étendent plus, & les autres moins; notamment dans les terres fortes, où les arbres jettent avec beaucoup plus de vigueur que dans celles qui ſont légeres.

Pour faire que les arbres reüſſiſſent bien en eſpalier, par rapport à la diſtance qu'ils demandent, il faut dans les bonnes terres, les mettre à douze pieds les uns des autres: Car, qui pour gagner du terrain voudroit les tenir plus preſſez, ſe trouveroit bien-tôt réduit au chagrin de les voir tous ſe nuire par leurs branches, & par leurs racines, & ne produire à cauſe de cela aucun bon effet.

Dans les terres mediocres, la prudence veut qu'on en agiſſe autrement; c'eſt à-dire que pour faire qu'un eſpalier ſoit bien garni, on ne doit entre les arbres donner que neuf pieds de diſtance, ces arbres n'y pouſſant pas avec tant de vigueur que dans les fonds ci-deſſus: & même dans ceux qui ont beſoin de beaucoup d'artifice pour produire quelque choſe d'heureux, je conſeille de ne les planter qu'à ſept à huit pieds.

Dans quelque terre que ce ſoit, tous fruits à noyau doivent être eſpacez les uns des autres, plus que ceux à pepin, de plus de deux pieds: car le génie de ces arbres eſt de jetter bien plus de bois, & de s'étendre bien davantage que les Poiriers ou Pommiers.

Des Buiſſons.

La diſtance des Buiſſons, doit être obſervée comme celle des eſpaliers, conformément aux terres où on les met, & aux eſpeces qu'on plante: j'entends de noyau, ou de pepin; la tête de ceux là acquerant beaucoup plus d'étenduë, que la tige de ceux-ci.

REMARQUES.

On remarquera que j'ay dit qu'il falloit auparavant de planter les eſpaliers, ne leur laiſſer des racines que d'un côté; ce qu'on ne doit point faire aux buiſſons, qui lorſqu'ils ſont tous tous prêts d'être mis en terre, doivent avoir leurs racines taillées de telle maniere qu'ils ſe puiſſent tenir deſſus tout droits, ſans qu'on leur aide.

J'ay dit auſſi qu'il falloit que la tête d'un arbre planté en eſpalier, fût panchée du côté de la muraille, afin que les branches qui en ſortiroient, montaſſent d'une telle maniere que ſans les forcer, on pût dans la ſuite les paſſer: & j'avertis icy, que celle d'un buiſſon doit auſſi être un peu panchée, pour deux raiſons.

La premiere, c'eſt afin de ne point obliger les racines de pouſſer en pivotant, c'eſt-à-dire de pouſſer en fond; mais au contraire de s'étendre entre deux terres: Car toutes racines lorſqu'elles ſortent, ſe portant naturellement en-bas du lieu de leur origine, il arrive bien-tôt qu'ayant enfin percé juſqu'à la méchante terre, ou même étant deſcenduës trop bas, & ſur tout hors de la portée des influences dont

elles ont besoin pour communiquer une bonne séve aux corps qu'elles portent ; il arrive, dis-je, que les arbres en tombent en langueur, en jaunissent, & en meurent bientôt aprés.

Et la seconde raison, est que cette tête panchée un peu, ne doit point offusquer la vuë de personne, tant par rapport à la beauté que demande le buisson que par rapport à la figure qui luy est particuliere ; d'autant qu'il n'est pas des branches comme des racines, le naturel des branches étant de ne suivre nullement la disposition de leurs têtes ; mais de pousser toûjours en droite ligne autour de leur tige ; & comme elles sortent fort prés de terre, on remarque qu'elles forment un buisson aussi-bien tourné que si leurs têtes avoient été mises en terre toutes droites.

AVERTISSEMENT.

Avant de finir ce chapitre, je diray qu'il est nécessaire d'observer quand on plante des arbres qui ne sont pas bien recouverts, c'est-à-dire dont les playes des greffes ne sont pas bien refermées, de tourner le dos de ces greffes au midy ; qui par l'ardeur du soleil qui frape tout ce qui luy est exposé, empêche la nature d'operer promtement sur ces arbres, & de tourner, par conséquent, les ouvertures qu'on été obligé d'y faire lorsqu'il a été question de les greffer ; ce que je dis là ne regarde pas seulement les buissons, mais generalement tous les autres arbres.

CHAPITRE XIII.

De certaines expositions, & de certaines formes qui conviennent le mieux à de certaines especes de fruits.

LE veritable secret d'avoir de bons fruits, est de leur donner dans un Jardin l'exposition qui leur convient, & les formes qui sont les plus naturelles à leurs arbres ; & sans ces deux observations, bien souvent un fruit n'est qu'insipide, ou ne donne pas ce qu'on demande de luy, & un arbre ne croît que gêné : ce qui fait que venant à se rebuter des formes qu'on veut qu'il prenne contre sa nature, pour se vanger, s'il faut ainsi parler, de l'injure qu'on luy fait, il ne produit que peu, ou point de fruits dans la suite, & encore ceux qu'il donne sont-ils quelque fois malfaits, & peu dignes d'être cultivez. C'est pourquoy il ne faut point manquer à ces deux choses : & pour aider à ceux qui seront assez curieux de bien disposer leurs arbres dans leurs jardins, en les plantant aux expositions dont ils ont besoin, & de l'en fournir comme ils le doivent être le plus naturellement ; j'expliquerai d'abord quelles sont les formes qui sont les plus convenables aux arbres de toutes les differentes especes de fruits, & ensuite, quelle est l'exposition qui leur plait le mieux.

Des formes convenables aux Arbres.

Les formes qu'on donne aux arbres, sont pour l'ordinaire à présent de trois sortes, sçavoir, Buissons Espaliers, & haute tige ; & pour faire qu'un Lecteur scrupuleux ne se travaille point trop l'esprit pour sçavoir quelles sont celles que demande telle & telle espece d'arbres fruitiers, j'ay cru pour cette intelligence, devoir donner une Liste generale des fruits de ces arbres, afin qu'aprés avoir marqué la forme qui leur convient le mieux, on en puisse amplement & avec certitude d'y reüssir, faire des plants ; je commenceray par les Poires.

Liste

Liſte des Poires, propres en Buiſſons.

On ſçaura donc que les arbres des fruits que voicy cy-aprés nommez, y reüſſiſſent trés-bien; c'eſt pourquoy on peut ſurement les y mettre.

Poires.

A.

Amadotte,
Ambre,
Ambrette,
Angelique.

B.

Beurrez,
Bezy-d'Hery,
Bezy-de-la motte,
Blanquette,
Bon-Chrétien,
Bourdon muſqué.

C.

Caſſolette,
Cheneau, Inconnu-Cheneau,
Colmar,
Creſane, Bergamotte-Craſſane.
Cuiſſe-madame.

D.

Donville, la poire de Donville.
Double-fleur,
Doyenné,
Du Bouchet.

E.

Echaſſery,
Epargne, Poire d'Epargne,
Epine d'Hyver.

F.

Franc-real,
Fondante de Breſt.

L.

Lanſac, la poire de Lanſac,
Livre, poire de Livre, ou poire de Rateau,
Louiſe-bonne.

M.

Magdelaine,
Marquiſe,
Meſſire-Jean,
Muſcat petit,
Muſcat-Robert.

Q.

Oignonet,
Orange,

P.

Paſtourelle,
Peau, poire ſans peau,
Pendar, poire de Pendar,
Portail,
Pucelle de Xaintonge.

R.

Robine,
Rouſſelet petit,
Rouſſeline.

S.

Saint-Auguſtin,
Saint-Germain,
Saint-Lezin,
Salviati,
Satin,

V.

Verte-longue,
Vigne, poire de Vigne,
Virgouleuſe : quoyque cette derniere Poire ſouffre bien cette forme; cependant elle vient mieux en Eſpalier.

Poires à mettre en Eſpalier.

Aprés avoir parlé des Poires qui reüſſiſſent bien en buiſſon, il faut voir à préſent celles qui aiment le plus l'eſpalier.

De toutes celles dont je viens de donner une liſte, il n'y en a point qui ne prennent trés-bien la forme d'Eſpalier, ainſi que celle de buiſſon; mais en voicy quelques unes à qui cette forme d'Eſpalier convient abſolument, pour produire de bons fruits, & en quantité; par exemple, comme le Sept en gueule, le gros Muſcat, le gros Rouſſelet, la Bergamotte commune, la Virgouleuſe, mieux qu'en buiſſon comme j'ay dit; Bon-Chrétien d'Hyver, tout de même, prenant plus de couleur le long d'une muraille qu'autrement; & la Bergamotte de Bugi: & comme il eſt enco-

encore quantité de fruits dont je n'ay pas parlé, j'avertis que de tous ceux-là il n'y en a point qui ne ſoient propres en eſpalier pourvu qu'ils meritent qu'on les y mette.

Aprés tant de préceptes, il me ſemble qu'en plantant des arbres, on n'a plus qu'à aller ſon droit chemin; mais comme les jardins ne ſont pas non-ſeulement remplis de Poires, & qu'on ne dédaigne point d'y donner place aux Pommes, il faut examiner quelle figure ces fruits pourront faire dans ces lieux, pour n'y point paſſer pour des arbres dont on fait peu de cas, en ne produiſant que trés-peu de fruits.

Des Pommes.

A l'égard des Pommes qui ſont une partie de nos fruits à pepin, je ne ſuis point d'avis qu'on leur donne jamais rang parmy les Eſpaliers. Ce n'eſt pas que ce fruit ne le meritât bien; mais c'eſt que l'Eſpalier qu'on ne ſçauroit trop ménager pour tant d'autres fruits, ne contribuant en rien plus à la bonté des pommes, que lorſqu'on donne une autre forme à leurs arbres, on ne s'aviſe point de placer ainſi les pommiers, qu'on peut même dire être d'un génie à produire beaucoup plus de fruits en buiſſon, ou à plein vent, qu'en Eſpalier.

Perſuadé de ces bonnes raiſons, j'eſpere qu'on ne s'opiniâtrera point contre le buiſſon; un pommier en cette poſture, ſur tout lorſqu'il eſt greffé ſur Paradis, étant l'effet le plus agreable du monde.

Cet arbre en cet état n'embarraſſe jamais: car il ne pouſſe que peu de bois, & ſans ſe mettre en peine du terrain qui luy eſt propre, il s'accommode indifferemment de tous; il n'eſt point incommode, & ne fait jamais tort aux Poiriers prés deſquels on le met, à cauſe que la nature de ceux-cy, eſt de les faire aller au fond pour y chercher leur nourriture, tandis que ceux-là profitent de celle qu'ils rencontrent ſur la ſuperficie de la terre.

Aprés avoir traité des Poiriers & Pommiers, il eſt à propos de parler des fruits à noyau, & dire auſſi les figures dans leſquelles il peuvent reüſſir.

Des Pêches.

S'il y a des fruits qui ayent droit de prétendre à l'eſpalier, on peut dire que ce ſont les Pêches, toute autre forme leur convenant trés-mal, tant pour rapporter du fruit que pour le donner bon. Il eſt vray qu'il y en a des eſpeces qui ſe plaiſent à plein vent, mais peu: je les nomme icy, & telles ſont la Pêche Bourdin, la Pêche de Corbeil, celle d'Abricot, la Perſique, & la Pêche de Pau.

Hors ces Pêches qui demandent à ne point être génées, je declare qu'il ne faut point en planter, ſi l'on ne veut les placer contre une muraille, à moins que ce ne ſoit la Pêche violette, qui vient fort bien en buiſſon, & y charge beaucoup. Paſſons aux Abricots.

Des Abricots.

Il y a peu de choſes à dire ſur ces fruits, chacun en connoît le goût, en ſçait la couleur, & n'en ignore point la figure, ni la groſſeur: ils viennent bien en plein air, mais jamais en buiſſon; & l'eſpalier leur eſt ſi convenable, qu'on les a vu les années qui ſont chaudes, acquerir dans cette forme preſque autant de bonté, que ceux que l'on fait au ſucre, ſur tout lorſqu'ils ont une expoſition qui leur eſt favorable.

Des Prunes.

Les Prunes ſont des fruits ſi excellens, qu'on les recherche par-tout aujourd'huy:

il

il y en a quantité de belles & de bonnes, qui meritent d'être placées dans nos jardins, venant dans toutes les formes qu'on leur puiſſe donner, ſoit en buiſſon, ſoit en eſpalier ſoit à plein vent; toutefois meilleures en eſpalier que dans toute autre figure: c'eſt ce qui fait que lorſqu'on a à en planter, & qu'on a peu d'endroits de murailles à ménager pour y mettre de ces arbres, il faut toûjours parmi le grand nombre qu'il y a, choiſir les plus exquiſes pour cela.

Entre toutes les Prunes, voicy au ſentiment des plus fins Connoiſſeurs, celles qui ſans faire tort aux autres, ont les meilleures qualitez; ſçavoir les Perdrigons tant violet que blanc, les Saintes-Catherines, les Prunes d'Abricots, la Rochecourbon, & les Imperatrices. Toutes ces Prunes, pour arriver à leur perfection, veulent l'Eſpalier.

En voicy d'autres qui ne ſont pas d'un moindre relief, mais qui pour parvenir à une maturité parfaite, ſe contentent qu'on les mette en buiſſon; telles ſont les Reines Claudes, les Imperiales, les Royales, les Damas de toutes ſortes, & même les Mirabelles blanches: pour celles qui demandent le plein air, il y en a tant, que je diray ſeulement qu'entre toutes, il en faut toûjours choiſir les meilleures, pour planter ainſi.

Des Ceriſes.

De tous les fruits dont on remplit les Jardins, celuy-cy doit être en plus petite quantité, comme étant celuy qui a le moins de durée; & je ne ſçache point qu'on en doive mettre en Eſpalier, ſi ce n'eſt de Ceriſes précoces, afin de leur aider à meurir plutôt qu'elles ne feroient dans toute autre forme.

Et comme ſous le nom de Ceriſes, on comprend ordinairement les Griotes & les Bigarreaux, on en peut avoir en buiſſon lorſqu'ils ſont greffez ſur des Ceriſiers, & non ſur des Meriſiers, qui ont la ſéve plus forte & ſont plus propres à former des arbres à haute tige, qui eſt la figure qu'il faut le plus donner aux Ceriſiers, pour en dreſſer des plants entiers, comme je diray.

Des Expoſitions.

Aprés avoir fait une ample deſcription des formes qui convenoient le mieux à toutes ſortes de fruits, il eſt à propos d'expliquer icy quelle eſt l'expoſition qui leur eſt la plus néceſſaire.

On ſçait ce que c'eſt qu'expoſitions, & qu'il y en a quatre, ſçavoir celle qui eſt au Midy; c'eſt ordinairement la meilleure; celle qui eſt au Levant, qui n'eſt gueres moins eſtimée que la premiere; celle du Couchant, qui eſt médiocre; & enfin l'expoſition du Nord, dont on ne fait preſque point de cas.

De l'expoſition au Midy.

L'expoſition qui regarde le Midy, eſt celle où ſe plaiſent tous les fruits qui demandent beaucoup de chaleur pour meurir; tels ſont les fruits d'Eſté, & une partie de ceux d'Automne: ce n'eſt pas que pour faire que ces fruits ne meuriſſent pas tout à la fois, chacun ſuivant leur eſpece, on en met au Levant; ce qui fait qu'on a le plaiſir d'en manger plus long-temps.

Les Ceriſes précoces, & tous autres fruits qu'on veut manger de bonne heure, doivent être mis à cette expoſition, ſur tous les Pêches que voicy; ſçavoir la Pêche tardive, violette ou panachée, qui à cauſe qu'elle vient tard, la veut avoir à plein; & la Pêche de Pau pareillement, qui rendroit ſon fruit verd & fade, ſi elle étoit regardée de tout autre Soleil.

De l'expoſition au Levant.

Les murailles expoſées au Levant ſont merveilleuſement bien garnies des fruits qui ſont délicats, dont il s'y en trouve beaucoup parmy ceux d'Eſté; les Pêches, outre celles cy-deſſus, les Pavis, & les Abricots chargent en abondance à cette expoſition, & les Bergamotes n'en veulent point d'autre, & ſur tout la commune, dont le bois eſt ſujet à la gale & au chancre, lorſqu'on l'expoſe au Midy; la Virgouleuſe veut être plantée de même, ſon arbre courant riſque de jaunir, quand il eſt trop rudement frapé du Soleil. & ſon fruit étant ſujet à fendre, puis à ſe pourrir, lorſqu'il éprouve la même âpreté de chaleur.

Le Bon Chrétien, qui comme on ſçait, doit primer entre les Poires, a de petits animaux, qu'on nomme tigres, pour puiſſants ennemis déclarez, & ce n'eſt que l'expoſition au Midy qui les luy attire, c'eſt ce qui fait qu'il faut bien prendre garde d'y mettre de tels arbres, mais plutôt de faire en ſorte que le Soleil levant les regarde toûjours.

De l'expoſition au Couchant.

Tous fruits d'Eſté, ainſi que ceux à noyau, réüſſiſſent trés-mal à l'aſpect du Soleil couchant; c'eſt pourquoy on n'y met ordinairement que les fruits les plus robuſtes, comme ceux qui ſe mangent en Hyver, qui n'ayant pas tant beſoin de coloris que les autres, croiſſent aſſez bien ainſi placez, pour être cueillis dans leur temps, & portez dans la ſerre, pour y acquerir une maturité parfaite.

On ſçaura pourtant qu'il y a un inconvénient à craindre, en expoſant ces fruits, comme des malheureux, à voir leurs fleurs gâtées, & brouyes par les vents froids, dont cette expoſition eſt ſouvent frapée tantot d'un côté, tantôt d'un autre; c'eſt ce qui fait que par grace pour ces eſpeces de fruits, je voudrois qu'on en plantât en differens Soleils; & même je crois qu'on ne perdroit pas ſon temps; une Poire d'Hyver, quelque groſſiere que ſoit ſa chair, etant auſſi eſtimée dans ſon temps, qu'une poire d'Eſté dans le ſien.

De l'expoſition au Nord.

A l'égard de l'expoſition au Nord, c'eſt-à-dire celle qui regarde le Septentrion, on peut dire qu'elle eſt mauvaiſe; car d'experience, je n'ai point remarqué d'arbres qui y ſoient bien venus, ſi ce n'eſt quelques Poiriers de Rateau-gris, de Bonamet, de Verte de Pereux, & autres de cette eſpece; encore leurs fruits acquierent-ils une eau, qui ſe ſent toûjours du même endroit d'où elle ſort.

Il me ſemble que voila des inſtructions ſuffiſantes, pour bien planter des Arbres en temps propre, & pour ſçavoir leur y donner les formes & les expoſitions qui leur conviennent: & je puis dire que ſi on les ſuit de point en point, on ſera ſûr de réüſſir dans une pareille entrepriſe.

CHAPITRE XIV.

Comme il faut gouverner les Arbres, lorſqu'ils ſont plantez, & de leurs labours.

CE qu'il faut d'abord obſerver, à l'égard des Arbres nains, eſt de les laiſſer pouſſer en toute liberté, ſans les ébourgeonner, ny leur ôter aucune branche la premiere année.

Quelquefois ces jeunes plants jettent avec trop de vigueur; ce n'eſt pas que ce ſoit

soit une mauvaise marque, mais c'est qu'étant destinez pour avoir le bas garni, il seroit dangereux, que montant trop vite, leurs branches n'abandonnassent de trop loin leurs pieds; ce qui seroit ridicule, & ce qu'on ne demande pas d'eux: ainsi pour arrêter cette fougue, on les pince une seule fois pour tout; on les laisse jusqu'à l'année suivante, qu'on commence à leur donner la taille, qui des soins que le Jardinier doit avoir, n'est pas celuy qui renferme le moins d'industrie. Nous en traiterons amplement; mais auparavant disons quelque chose des labours dont on doit entretenir les arbres nouvellement plantez.

Des Labours.

Comme on ne doute pas, que ce ne soit les labours qui causent la fertilité aux Arbres, en humectant & chauffant la terre où ils sont plantez; il faut donc qu'on soit pleinement persuadé de la nécessité qu'il y a de leur en donner, & sur tout lorsqu'ils sont jeunes.

Ces labours sont comme de petits secours, qui font agir les sels dont la terre est remplie, à cause du temperament chaud & humide qu'ils luy procurent, & sans lequel ces sels seroient sans effet, & ne contribueroient en rien à la production de ces arbres.

On sçait que toutes terres ont leurs labours particuliers; les unes les demandent profonds & fréquens, & les autres les veulent légers & rarement: ceux-cy regardent les terres légeres, qui étant trop fréquemment labourées, perdent tout ce qu'elles ont d'humeur par le trop grand hâle pour lors qui les pénetre, à cause du fréquent remuëment qu'on en fait: & ceux-là sont propres pour les terrains forts, qu'on ne sçauroit trop approfondir en labourant trop souvent, pour en rendre la terre meuble.

Cela étant, avant que de donner les labours aux terres où les arbres sont nouvellement plantez, il faut de ces mêmes terres examiner la nature, afin que s'y conformant, on n'aille point faire mal en croyant bien faire; c'est-à-dire, qu'en donnant trop de labours à celles qui n'en souhaitent que rarement, on ne mette point les racines des plants qui y sont, en danger d'être alterées; ou en n'en donnant que peu à celles qui en veulent beaucoup, on ne soit cause, par cette negligence, que les arbres meurent, pour ne pas avoir la liberté d'étendre leurs racines dans la terre, qui les tient trop resserrées, manque de labours.

On doit labourer les arbres en differens temps: ainsi dans les fonds qui sont chauds & secs, ce travail se doit prendre un peu avant la pluye, ou incontinent après: tels labours ne sçauroient que bien faire, à cause du passage qu'ils donnent à l'eau des pluyes, qui venant à pénetrer jusqu'aux racines, leur aide à conserver leur humeur radicale, qui est le principe de leur vie; & ces labours en telles terres suffiroient d'être donnez quatre fois l'année.

Il n'en est pas de même des terres fortes, ny de celles qui sont froides & humides, qu'on ne doit jamais remuer en temps de pluye, mais autant qu'on peut, toûjours par les plus grandes chaleurs, & ce sont les terres qu'on ne sçauroit labourer trop souvent: afin qu'au contraire de celles cy dessus, la chaleur, par le moyen des fréquens labours, pénetre à travers jusqu'aux racines, que pour lors elle échauffe; ce qui produit dans tout le reste du corps de l'arbre un effet plus ou moins admirable, que ces labours sont donnez fréquemment à ces jeunes plants.

Ces maximes établies, il n'est plus question que de sçavoir de quelle profondeur ces labours doivent être donnez, & c'est le plus ou le moins de bonne terre dont un fond est composé, qui doit décider de cet article; car dans un bon fond, on ne sçauroit jamais labourer trop avant; au lieu que dans un médiocre, il faut prendre garde de ne point amener la méchante terre dessus la bonne.

Autre observation encore qu'il est besoin de faire: qui est que lorsqu'on laboure

des jeunes Arbres, on ne doit jamais tant approfondir le labour, lorſqu'on approche de leurs racines, que lorſqu'on laboure au milieu de la tranchée, car on les pourroit bleſſer; ce qui ſans doute feroit cauſe qu'ils ne croîtroient que foiblement, s'ils ne venoient pas à en mourir.

CHAPITRE XV.

De la taille des Arbres.

ON peut dire que la taille des Arbres eſt le chef-d'œuvre d'un Jardinier; & que tel eſt aſſez habile d'y réüſſir, qui a droit de ſe flater de poſſeder un art, que beaucoup de gens qui l'embraſſent, ignorent; un art qui enſeigne à connoître les effets de la nature par ſes productions, pour en démêler le bon d'avec le mauvais; un art enfin, tant il y a obſervations à faire, qui met tous les jours à bout l'induſtrie des eſprits les plus entendus.

Ce n'eſt pas le tout que de tailler, il le faut ſçavoir faire dans les regles; car on ſçaura que le hazard ne doit pas icy conduire le coûteau, mais que c'eſt l'habileté, le diſcernement & la prudence qu'il faut qui diſent ſur quel bois d'un arbre on doit le porter; autrement tout le ſuccés d'une telle operation eſt toûjours incertain, & bien loin de parvenir aux fins pour leſquelles on taille, il arrive ſouvent le contraire, c'eſt-à-dire qu'au lieu de fruits, on n'a que du bois, & au lieu de voir un arbre parfait dans ſa forme, on ne le voit que rempli de défauts, qui frapent d'une maniere terrible les yeux de ceux qui s'y connoiſſent; défauts qui ne proviennent que de l'ignorance des Jardiniers.

Mais cette ignorance étant un inconvénient qu'on peut prévenir, c'eſt à moy icy d'en enſeigner les moyens; l'ouvrage que j'ay entrepris m'y engage: ainſi étant obligé, ſans m'en pouvoir diſpenſer, de donner des leçons ſur cet article, il eſt néceſſaire que j'examine icy autant que je le pourray, tout ce qui dépend d'un uſage ſi ancien & ſi bien établi dans le jardinage; & fondé ſur une aſſez longue experience, je diray que les préceptes que je vais donner de la taille des arbres, étant ſurs, on peut les ſuivre ſans craindre d'y manquer.

CHAPITRE XVI.

De ce qu'on doit ſçavoir avant que tailler.

POur réüſſir dans quelque art que ce ſoit, on doit auparavant ſçavoir quel il eſt; ainſi qui voudroit tailler un arbre ſans ſçavoir ce que c'eſt que tailler, ſe mettroit à coup ſûr en danger de ne rien faire qui vaille: or pour arriver par degrez à cette connoiſſance, il y a d'abord quatre points eſſentiels, dont on doit être inſtruit.

Premier point.

Le premier conſiſte à ſçavoir ce que c'eſt que tailler; car qui dit tailler un arbre, ne dit pas en ôter, ny en couper indifferemment toutes les branches que nôtre caprice ſeul jugeroit à propos, la raiſon en cette operation devant prévaloir ſur tout.

Tailler un arbre (proprement parlant) eſt donc en ôter les branches qu'on connoît, ou qu'on doit connoître luy pouvoir nuire, tant par raport à ſa forme, que pour ce qui regarde les heureuſes productions que nous en eſperons.

Tailler un arbre, eſt conſerver les branches où nous connoiſſons que la nature a mis des diſpoſitions à pouvoir tout attendre d'elles.

Et tailler un arbre encore, eſt de racourcir les branches d'un arbre, ſuivant que nous le diſent nôtre prudence & & nôtre ſçavoir faire en cet art, ou les laiſſer entieres, lorſque nous le jugeons à propos.

Les branches peuvent être nuiſibles aux arbres en deux manieres, quant à leur forme, & quant à leurs fruits; la forme d'un arbre n'étant jamais belle, lorſqu'on y laiſſe une branche mal placée, & les fruits n'y devenant jamais beaux, quand en taillant un arbre on n'eſt point ſoigneux d'éviter la trop grande confuſion des branches, ou qu'on y laiſſe le bois gourmand, qui abſorbant toute la ſéve d'un arbre, l'empêche de profiter dans toutes ſes autres bonnes parties, ainſi que dans ſes productions.

Les branches que je dis qu'il faut conſerver, ce ſont celles qu'on peut, ſans faire injure aux autres, appeller les favorites de la nature, à cauſe de l'abondance des fruits qu'infailliblement elles nous promettent, & de la figure de l'arbre qu'elles compoſent.

Et les branches enfin qu'on racourcit, ou qu'on laiſſe entieres, ſont celles, ou qui doivent rapporter du fruit la même année, ou qui ont des marques infaillibles d'en donner bien-tôt.

Il y a quatre ſortes de branches dont les arbres ſont compoſez, & que pour ſçavoir tailler dans les regles, il faut abſolument qu'on connoiſſe, & qu'on ſçache diſtinguer, étant les principes de la taille des arbres: nous les diviſerons en branches fécondes, branches d'eſperance ou médiocres, branches gourmandes, & branches chifonnes.

Des Branches fécondes.

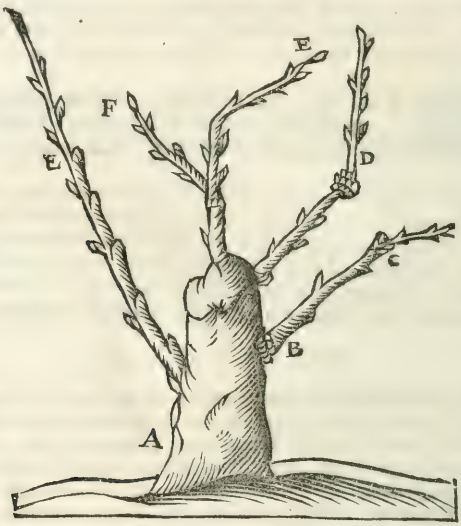
Les branches fécondes ſont ordinairement; ces petites branches que nous voyons qui traverſent, & il s'y en trouve quelquefois de groſſes & de longues: mais comme tout cela ne dit rien, & ne les donne point à connoître, & que ſans la connoiſſance qu'on en doit avoir il eſt inutile d'en parler; diſons donc que toute branche féconde, en quelqu'endroit qu'elle ſoit placée, eſt celle qui dans ſa ſource a comme une eſpece d'anneaux, & des yeux fort prés les uns des autres.

Quelquefois ces anneaux paroiſſent au commencement de la premiere pouſſe, & quelquefois auſſi ils ne ſe font remarquer qu'à la fin, c'eſt-à-dire qu'entre le bois de la premiere & de la ſeconde ſéve.

Il ſort auſſi des branches fécondes de bien d'autres endroits, comme d'un bouton à fleur qui aura manqué à fleurir par quelque cauſe cachée; & ces branches-là, pour l'ordinaire, ne deviennent jamais longues, à cauſe que la ſéve n'y monte que fort lentement, trouvant dans ſon paſſage des fibres tranſverſes qui luy ſervent d'obſtacle.

On nomme encore une branche féconde, celle qui a un bouton à fleur à ſon extrémité, qui eſt une marque que la nature y a faite comme préſage de ſa future fécondité; mais pour mieux faire entendre ce que je dis, faiſons-le voir par une figure démonſtrative:

A. Arbre. B. Branche féconde, dont les anneaux paroiſſent au commencement de la premiere pouſſe. C. Branches fécondes, dont les anneaux paroiſſent entre la premiere & la ſeconde ſéve. D. Branches fécondes ſorties d'un bouton à fleur. E. Branches fécondes à yeux prés les uns des autres. F. Branches fécondes reconnuës par des boutons qu'elles ont à leur extremité.



Des Branches médiocres.

Les branches médiocres, ou branches d'eſperance, ſont celles ſur leſquelles on remarque quelque diſpoſition à bien faire dans la ſuite; comme par exemple, lorſque nous voyons des branches ſur un arbre qui n'ont pas les yeux plats, ni bien éloignez les uns des autres; ou bien lorſque dans leur origine on y remarque comme une petite eſpece d'élevure d'écorce, tout cela eſt un ſigne d'une fécondité infaillible.

Des Branches gourmandes.

Pour les branches gourmandes, ce ſont celles qui viennent le plus ſouvent au haut de l'arbre, quelquefois auſſi ſur les vieilles branches; & on les connoît parmi les autres, en ce qu'elles ont l'écorce unie par-tout, les yeux fort plats, & fort éloignez les uns des autres, & qu'elles paroiſſent toujours d'une belle venuë, plus groſſes que leurs compagnes. Nous avons par une figure fait connoître ce que c'étoit que les branches fécondes; celles qui ſont médiocres, & les gourmandes n'en demandent pas moins pour être entenduës.

A. Ar-

A. Arbre. B. Branches médiocres. C. Yeux non éloignez les uns des autres. D. Autre branche médiocre qui a produit une branche féconde. E. Branche féconde venuë d'une branche médiocre. F. Branches gourmandes de deſſus le tronc de l'arbre. G. Branches gourmandes ſur des vieilles branches.

Branches chifonnes, ſont celles qui ſont extrémement menuës, & qui ne ſont propres ny à bois, ny à fruits; & par conſéquent ne ſont bonnes qu'à être coupées.

Voilà le premier point aſſez étendu, qui enſeigne ce que c'eſt que tailler un arbre, & à ſçavoir connoître les branches dont il eſt compoſé. Paſſons au ſecond.

Deuxiéme Point.

Comme il n'eſt pas de la prudence des hommes de jamais rien faire ſans raiſon, auſſi faut-il qu'il y ait quelque choſe dans les arbres qui nous oblige de les tailler; & je crois pour moy que le principal motif qui nous y convie, eſt l'eſperance que nous avons d'y recueillir de beaux fruits, & en quantité; puis vient enſuite la curioſité que nous avons de voir des arbres d'une forme toute autre que celle que leur pourroit donner la nature, & qui étant bien qui conduits par nos mains, produiſent en cet état des effets qui ſurprennent.

Troiſiéme Point.

Pour le troiſiéme point, il regarde le temps auquel on doit tailler les arbres: il ſemble que cette obſervation-cy ne ſoit rien; cependant on va voir combien [illegible] partage d'eſprits, ſoit par rapport aux Saiſons, ſoit par rapport aux Lunes.

Par rapport aux Saisons, il y en a qui sont si scrupuleux en fait d'arbres, qu'ils croiroient tout perdre s'ils les tailloient avant l'hyver. Ce que j'avance est sûr, pour avoir vu de ces sortes de gens aussi habiles à les tailler dans le temps qu'ils le souhaitoient, qu'ils avoient raison de ne le pas faire dans un autre qui y étoit aussi propre.

Oüy, je le dis, & il est constant qu'on peut commencer à tailler dés le commencement de Novembre, sans craindre que le froid qui vient aprés, puisse endommager les arbres taillez.

Il est vray qu'on peut pour lors observer deux choses, sçavoir, de ne tailler que les plus foibles dans ce temps-là, & de laisser les plus forts pour la fin de Fevrier. Voilà deux observations qui bouleversent, sans doute, l'esprit de nos Petits maitres en fait d'arbres, eux qui pratiquent tout le contraire; mais pour empêcher qu'une pareille maxime ne leur semble point oppofée au bon sens, il faut leur en faire connoître la raison.

Il est néceſſaire pour cela, que par le mot de foibles, ils entendent les arbres qui ne pouſſent pas avec tant de vigueur que les autres, & qui plutôt qu'ils sont déchargez de ce qui leur nuit, n'en valent que mieux; au lieu que ceux qui paroiſſent vigoureux peuvent attendre juſqu'à la fin même d'Avril, qui est un veritable moyen pour les empêcher de pouſſer de groſſes branches qui ne sont propres à rien, puiſque ce ne sont que les foibles qui produiſent le fruit; la fougue de la séve étant pour lors paſſée depuis l'entrée du Printemps qu'elle a commencé d'agir.

Ce n'est pas que je ne sois d'avis qu'on ceſſe ce travail lorſque les grands froids approchent: Car il est craindre que les playes qu'on fait pour lors aux arbres, n'ayant pas le temps de s'eſſuyer, ne viennent à être ſurpriſes des gelées; ce qui les fait gerſer de telle maniere, que bien ſouvent, quand ils commencent à pouſſer, on est obligé, pour la beauté des arbres, de les retailler; ce qui est autant de temps perdu.

Et de bonne foy, s'il falloit abſolument être réduit à la néceſſité de ne tailler les arbres qu'aprés l'hyver, quel chagrin ne ſeroit ce pas pour ceux qui en ont un grand nombre, auſquels il faut qu'ils donnent ces ſoins? L'on me dira qu'on n'a pour prendre des ouvriers autant qu'il en faut pour en venir à bout; & moy je répondray que la difficulté de trouver des gens auſquels on puiſſe ſe confier pour un pareil ouvrage, met la choſe dans l'impoſſibilité, & qu'il vaudroit mieux même que tels arbres reſtent à tailler, que de l'être par la main de certains Jardiniers qui les ruïnent entierement.

Mais ces ſcrupuleux dont j'ay parlé, me diront que du moins j'excepte les fruits à noyau de ceux à pepin, qu'on peut tailler avant l'hyver, y ayant plus à craindre pour eux à cauſe qu'ils ont le bois fort moëlleux, & par conſéquent trés-délicat: & moy je répeteray, que je ne ſçache point en cela qu'il y ait d'exception à faire; que la gelée, quand ils ſont taillez par un beau-temps, n'a pas plus de pouvoir ſur des Pêchers que ſur des Poiriers; que l'experience me l'a fait connoître, & que les plus habiles Jardiniers en cet Art, m'en ont aſſuré.

Je ne ſçay que dire de la Lune, tant j'ay peur qu'un eſcradron de Jardiniers auſquels je ſuis cela en contraire de ſentiment, ne s'élevent hautement contre moy: Car ils veulent qu'abſolument pour tailler, on doive, choiſir le décours, ainſi que la nouvelle lune, pour faire prendre du bois à un arbre; mais ſi d'un ſens raſſis ils vouloient m'écouter, ils verroient aſſurément que ce n'eſt qu'un abus, dont on s'eſt laiſſé juſques icy prévenir l'eſprit, & que dans quelque temps que ce ſoit, on peut mettre la ſerpette dans un arbre, ſans apprehender qu'il luy en arrive aucun inconvénient.

Toutes ces ſcrupuleuſes précautions, ne ſont prises que par rapport à la séve; c'eſt

c'eſt un fait conſtant que celuy-là, ainſi voyons donc ce que c'eſt que cette ſéve.

La ſéve, comme on ſçait, eſt aux plantes, ce que le ſang eſt aux animaux, c'eſt-a-dire que c'eſt elle qui les nourrit, & leur fait produire les effets que nous voyons tous les jours; c'eſt une humeur qui eſt toûjours en action, mais plus fortement dans des temps que dans d'autres; comme, par exemple, au printemps que ſe ſentant des ardeurs du ſoleil, elle commence à ſe mouvoir de plus en plus, à meſure que cet Aſtre monte ſur nôtre horiſon; & qu'au contraire en Automne elle diminuë de jour en jour de ſon mouvement, & enfin, lorſque l'hyver approche, elle devient comme morte, en ceſſant d'agir au dehors.

Cette ſéve donc étant ainſi ſans mouvement, quelque dominée qu'elle puiſſe être des influences de la Lune, eſt dans l'impuiſſance de produire aucun choſe; cela étant, & ſur tout avant qu'elle agiſſe, qu'importe en quel temps de la Lune on coupe du bois ſur un arbre? eſt-ce que telle inciſion l'agite & la réveille? ou ſi faiſant cette operation en pleine Lune, au lieu qu'on la devoit faire en décours, cette ſéve qui eſt dans l'inaction pour lors, marque le temps auquel on la luy a faite, afin que s'en reſſouvenant quand elle commence à agir, elle opere dans cet arbre conformément au deſſein que nous avons eu en le taillant en tel ou tel temps? Si cela étoit, il faudroit, pour ainſi dire, que cette ſéve eût une memoire fort heureuſe: quoy ne pouvant agir que trois ou quatre mois, quinze jours, ou huit jours; tout comme on voudra, aprés une taille faite ſur un arbre, on prétendroit qu'un coup de ſerpette la dût déterminer à donner du fruit en taillant en décours, & du bois, en le faiſant en Lune nouvelle? quelle ſottiſe! Oüy; je pouſſe même la choſe plus loin, & dis que quand bien même on tailleroit les arbres dans le temps que la ſéve eſt le plus dans le mouvement, cette taille ne ſeroit pas capable de la faire agir, ny plus ny moins dans un temps que dans un autre; ainſi que ce n'eſt point des influences de la Lune de qui dépend la fertilité d'un arbre en taillant en le décours, mais que c'eſt de la diſpoſition du bois d'un arbre à y recevoir la ſéve, & de la prudence du Jardinier de n'en laiſſer prendre à cet arbre qu'autant qu'il le jugera à propos; devant ſçavoir pour maxime; que ce n'eſt point une ſéve abondante qui donne le fruit, mais que c'en eſt une médiocre.

Cela poſé, qu'on ſe défaſſe, s'il eſt poſſible, de cette opinion, comme ridicule & erronée, & qu'on taille quand la fantaiſie pouſſera, ſans s'arréter à la Lune, étant un vain ſcrupule, comme j'ay dit au Chapitre des Influences.

Quatriéme Point.

Enfin le quatriéme point, & le plus important, dont il me reſte à parler, eſt que ſuppoſant un arbre avoir été bien planté, & mis dans une terre d'où il puiſſe tirer toute ſorte d'avantage; les racines avoir été bien préparées, & le choix qu'on en a fait avoir été juſte, tant à l'égard du plant, que de l'eſpece; qu'enfin il ſoit aſſez fort pour ſouffrir la taille: ce point-là, dis-je, eſt d'enteigner comme il faut le tailler; & ce n'eſt pas une petite entrepriſe; mais enfin j'en diray autant que l'experience m'en a pu apprendre là-deſſus; & que m'en ont dit de trés-habiles Jardiniers, que je me feray toûjours gloire de ſuivre comme de parfaits modelles en cette matiere.

CHAPITRE XVII.

De la maniere de tailler les Arbres.

AVant que de tailler un arbre, les maximes d'un veritable Jardinier veulent que d'abord on conſulte la terre où il eſt planté, qu'on le traite ſuivant la forme

qu'on luy veut donner, s'il eſt encore jeune, ou qu'on le gouverne ſuivant celle qu'il a déja acquiſe; qu'on en examine la force, & qu'on en remarque quelque fois l'eſpece.

A l'égard de la terre, on ſçait qu'un arbre pouſſe avec bien plus de vigueur dans une bonne terre que dans une méchante, & que par conſéquent la taille doit en être differente, c'eſt-à-dire, plus longue ou plus courte.

Pour la forme, ou il eſt Buiſſon, ou il eſt Eſpalier; s'il eſt Buiſſon, il faut le tenir bas de tige, & luy donner une tête bien ouverte, bien ronde, & bien garnie de branches ſur les côtez; & ſi c'eſt un Eſpalier, il faut auſſi qu'il ait la tige fort baſſe, que les branches ſoient bien partagées, en telle ſorte qu'il n'y en ait pas plus d'un côté que d'un autre, qu'elles ne croiſent point, & qu'enfin cet arbre étant paliſſé, ait la forme d'un évantail.

Pour ce qui regarde ſa force, on ne doute pas qu'on ne doive laiſſer un arbre vigoureux plus chargé de bois, qu'un autre qui ne viendroit que foiblement; ainſi l'on voit que cette obſervation eſt néceſſaire.

Et enfin, ſi je dis qu'il faut quelquefois en remarquer l'eſpece, c'eſt qu'un homme verſé dans la taille des arbres, ne doit pas ignorer qu'il y a des eſpeces de fruits qui ſe taillent differemment les uns des autres; comme par exemple un Bon-Chrétien d'Eté, ou un petit Rouſſelet, qui ſont des arbres dont le génie n'eſt que de donner leurs fruits au bout de leurs branches, & qui demandent qu'on les taille de toute autre maniere qu'un Bon-Chrétien d'hyver, ou qu'une Bergamotte; ainſi du reſte: & de plus on doit être perſudé en taillant, qu'il faut ſe comporter tout autrement à l'égard d'un Pêcher ou d'un Abricotier, qu'à l'égard d'un Poirier, & d'un Poirier à l'égard d'un Pommier.

Sous ces quatre maximes eſſentielles cy-deſſus expliquées, ſont renfermées cinq Obſervations.

OBSERVATIONS.

La premiere, de garder en taillant une inégalité de branches, pour ne point laiſſer un arbre dégarni; ce qui eſt une choſe fort deſagréable à la vuë.

La ſeconde, d'ôter une fécondité ruineuſe, ſoit lorſqu'on ébourgeonne, ou qu'on eſt obligé d'abbatre des fruits de deſſus un arbre, qui en prend plus qu'il n'en peut porter.

La troiſiéme, de remédier à une ſterilité qui ennuye, en ſçachant l'art de faire prendre du fruit à un arbre qui ne pouſſeroit que du bois, ou bien en ravivant un arbre foible, pour l'obliger d'en faire la même choſe.

La quatriéme, de conſerver autant qu'on le peut la beauté d'un arbre, en ne luy faiſant diminuer en rien de ce qui peut contribuer à luy donner une belle forme.

Et la cinquiéme enfin, de retrancher ce qu'on juge de ſuperflu, qui ſont les branches de faux bois.

L'idée toûjours remplie des obſervations cy-deſſus, on peut en ſureté, la ſerpette à la main, approcher d'un arbre pour le tailler; mais ſur tout qu'on ſe reſſouvienne toûjours de connoître ſon bois, afin qu'*ab hoc*, & *ab hac*, on n'aille point le taillader pour luy faire plus de mal que de bien: & ſuivant pas à pas les maximes que je vas pleinement enſeigner, pour réüſſir dans la taille des arbres; je ſuis ſûr qu'on ſera content des fruits qu'ils donneront dans la ſuite, pour prix de ce travail.

CHAPITRE XVIII.

De la taille d'un Arbre dans un Eſpalier.

J'Ay déja dit quelque choſe de l'Eſpalier, mais cela ne ſuffit pas pour en donner une idée aſſez ample de ce qu'il doit être, ny de la maniere qu'on le doit gouverner dans ſa taille, & c'eſt ce que je vas faire voir.

Je me figure donc que j'ay pluſieurs arbres en Eſpalier à tailler depuis leurs premiers jets, juſqu'a la hauteur qu'il convient entierement leur donner: je commence par les plus jeunes, & jettant d'abord les yeux deſſus, je vois l'année d'aprés qu'ils ont été plantez, quelle a été leur production en bois.

D'un Arbre planté d'un an.

Les uns en jettent plus, & les autres moins, & d'autres quelquefois point du tout; à l'égard de ces derniers, on s'y trouve bien embaraſſé: car il arrive par fois que cet arbre eſt d'une eſpece de fruit rare, & dont on a peu; il eſt fâcheux pour lors de l'arracher, c'eſt pourquoy auparavant que d'en venir là, il faut examiner ſi cet arbre a encore quelque apparence de vie (car s'il eſt mort, il n'y a point d'autre expédient que de l'arracher, & en ſubſtituer un autre en ſa place.) Mais ſi on remarque que ſon écorce ſoit encore luiſante, & que ſes yeux nous diſent que par le moyen de quelques petits ſoins extraordinaires, on peut dans la ſuite eſperer de le voir plus animé; pour lors & ſans perdre temps, il faut d'abord chercher la cauſe de ce mal, qui provient ſans doute des racines qui n'auront que peu ou point du tout pouſſé de chevelu: pourtant ſi elles en ont jetté, l'eſperance n'en eſt pas tout-à-fait perduë; car en recouvrant doucement les racines de cet arbre, on en a vu la ſeconde année, qui étoient en pareil état, jetter raiſonnablement du bois: mais pour celles qui n'ont rien produit, cependant puiſque leur tige eſt encore verte, c'eſt ſigne qu'en apportant du remede à leur mal, elles pourront prendre des forces, & rendre leur arbre beau dans la ſuite: & comme on a vu que ces racines n'avoient point de chevelu, on peut facilement juger, que c'eſt ſans doute cet endroit qu'il faut guerir; ce qu'on fait en arrachant tout-à-fait l'arbre, & luy taillant ſes racines, au cas qu'elles ſoient rongées; ou bien en l'en déchargeant d'une partie, ſi l'on voit qu'il y en ait de noires, puis le replanter comme auparavant; & ce ſoin ſe doit pratiquer au mois de Novembre. Il faut pour prendre tant de peines en pareille occaſion, que l'arbre le merite; car à moins de cela, je conſeille tout d'un coup de l'arracher, & d'en planter un autre à ſa place. Voila ce qui regarde les arbres nouvellement plantez, qui n'ont point pouſſé de bois: mais voyons ce qu'il faut obſerver pour ceux qui ſont auſſi jeunes, & qui en ont donné.

Des Arbres qui ont jetté du bois.

Quand on voit un jeune arbre, qui la premiere année a pouſſé des branches, on commence à remarquer ſi elles ſont venuës dans l'ordre; car toutes branches qui croiſſent devant ou derriere un arbre mis en Eſpalier, doivent être retranchées comme inutiles & défectueuſes, pour en conſerver celles qui ont cru aux côtez; & ſi l'arbre qui a produit ces branches n'a encore pouſſé que foiblement, je conſeille encore d'en chercher la cauſe, comme au premier, & que ce ſoit, comme j'ay dit, dans une occaſion qui en vaille la peine, autrement qu'on l'arrache encore; mais ſi cet arbre eſt digne qu'on prenne de ſemblables ſoins aprés luy, que faut il faire de ces branches, qui ſont toutes chetives? on ſe donnera de garde de les couper,

mais on les rompt ſeulement, pour les tailler dans les regles au cas qu'elles operent mieux l'année ſuivante.

Si au contraire cet arbre a bien pouſſé, voicy ce qu'il faut faire pour lors; premierement, conſiderer ſi les branches qui ſont venuës à cet arbre en Eſpalier, ſont bien placées, comme s'il n'y en a point devant ni derriere, ſi celles qui ſont aux côtez ſont fortes ou foibles.

Au premier cas, on obſervera ce que je viens de dire; pour le ſecond, qui regarde la place des branches, cela dépend du caprice de la nature; quelquefois ces branches viennent comme nous le ſouhaitons, & quelquefois auſſi elles croiſſent tout au contraire, & viennent ou fortes ou foibles.

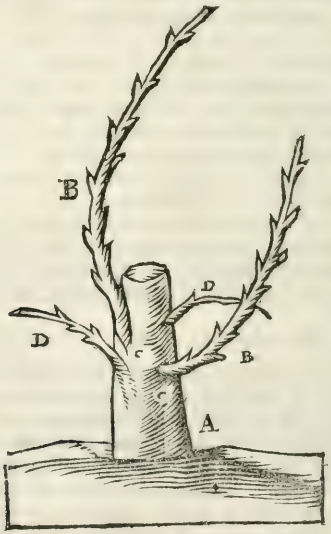
Dans cette premiere taille, il n'eſt pas queſtion de diſtinguer les branches à bois d'avec celles à fruits, la nature ne leur ayant encore donné aucune marque de fecondité; mais ſeulement les fortes, d'avec celles qui ſont mal nourries.

Si voulant donc tailler pour la premiere fois un jeune arbre en Eſpalier, il y croiſſoit dans le devant deux branches & quelques petites branches à côté, il ne faudroit point heſiter d'ôter ces deux belles branches le plus prés du bois qu'il ſeroit poſſible, crainte qu'il n'y en revînt d'autres, à cauſe qu'en cet endroit, elle ne peuvent contribuer qu'à rendre l'arbre difforme.

A l'égard des petites branches, il en faudroit faire une diſtinction, c'eſt-à-dire, ſi elles paroiſſoient avoir de bons yeux, & qu'elles ne fuſſent pas trop longues, on les laiſſeroit entieres; mais ſi elles ſe montroient trop menuës, on les ôtera tout-à-fait.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Branches venuës ſur le devant d'un Arbre en Eſpalier, & qu'il faut couper prés de la tige. C. Endroit où il les faut couper. D. Branche médiocre qu'on laiſſe.



Mais au contraire, ſi ces deux belles branches étoient bien placées, & qu'elles nous puſſent faire eſperer dans la ſuite quelque choſe de bon, pour lors il les fau-

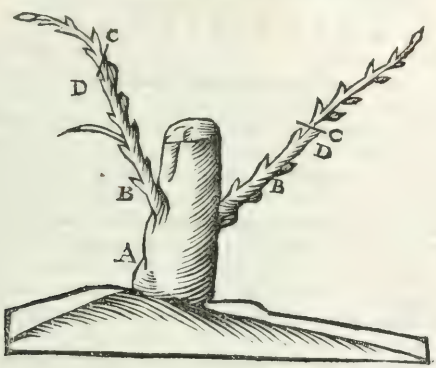
droit regarder comme des branches heureuſes, & qui viendroient le plus à propos du monde, pour donner une belle figure à un Eſpalier: c'eſt pourquoy prenant la ſerpette, on les couperoit à quatre ou cinq yeux de longueur, plus ou moins qu'elles ſeroient groſſes.

Il ne ſuffit pas toûjours de donner un coup de ſerpette à un arbre, pour dire qu'on le taille; la difficulté eſt de le ſçavoir donner à propos, & jamais Jardinier ne doit ôter une branche de deſſus, & la couper en tel ou tel endroit, qu'il ne diſe la raiſon pour laquelle il la retranche; autrement c'eſt un Jardinier qui taille à l'avanture, & qui ne ſçait pas ſon métier.

Dans cette conjoncture icy, où il s'agit de couper ces deux belles branches venuës fort heureuſement on doit d'abord examiner en ſoy-même ce qu'on a envie d'en faire; & l'arbre ſur lequel ſont ces deux belles branches, ayant été deſtiné pour être mis en Eſpalier, ne manquera pas d'abord de nous déterminer à les tailler, en telle ſorte que les deux derniers yeux de l'extremité de chacune de ces deux branches regardent à droite & à gauche les eſpaces qu'il faut que cet Eſpalier rempliſſe dans la ſuite du temps. C'eſt pourquoy inſtruits que nous ſerons par cet arbre même, nous ne balancerons point de couper ces branches de la maniere qu'il nous le dit.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Deux belles branches bien placées. C. Endroit où il les faut couper. D. Les deux yeux qui regardent des deux côtez le vuide à remplir.



On ſeroit aſſurément bien heureux en conduiſant des arbres, ſi la nature leur y faiſoit croître des branches dans une ſituation qu'il n'y eût rien à redire; j'entens qu'en leur donnant à propos un coup de ſerpette, il n'y eût, pour donner une forme convenable à un eſpalier, qu'à le paliſſer d'abord. Mais bien eloigné de cela, cette mere bizarre en ſes operations, ne nous ſert pas ſi à propos, & mettant bien ſouvent l'eſprit d'un Jardinier novice à la torture, elle luy fait paroître ſur un petit arbre des branches fort deſavantageuſement placées: Car que faire à un tel arbre, qui vous montrera trois belles branches arrangées toutes d'un côté, au-deſſous les unes des autres, & deux petites de l'autre côté, l'une deſquelles ſera en bas, & l'autre à l'extremité? de quelle maniere ſe prendre pour tailler cet arbre? Si on laiſſe ces trois belles branches d'un côté & qu'on les taille dans les regles, l'eſpalier ſe garnira de ce côté-là, tandis qu'il ſera

vuide de l'autre: car de dire qu'en taillant ces deux petites branches, il en puiſſe ſortir d'autres pour ſuppléer à ce défaut, c'eſt abus; telles petites branches étant ou branches d'eſperance, ou branches chifonnes, ne ſont point d'un génie à donner jamais du bois aſſez gros pour former des maîtreſſes branches. Ainſi quelle reſolution prendre? Seray-je ſans pitié pour quelques-unes de ces belles branches? oüy, en prenant une ſerpette, je tailleray la tige de cet arbre juſqu'à la ſeconde belle branche, & ôterai par ce moyen celle de l'extremité, & la petite branche auſſi qui eſt de l'autre côté; puis m'attaquant à la belle branche du deſſus, je la fais ſauter à un écu d'épaiſſeur proche de la tige, & taille la belle qui reſte à quatre yeux, & laiſſe la petite qui eſt de l'autre coté toute entiere. Et en voicy ma raiſon.

N'eſt-il pas vray que cet arbre ayant jetté trois belles branches, donne par-là à connoître qu'il eſt heureuſement repris, & que telle production n'étant qu'un pur caprice de la nature, il ſe peut qu'en retranchant deux de ces belles branches comme je fais, j'oblige cet arbre de donner l'année ſuivante, à peu prés d'auſſi belles productions de l'autre côté. On me dira que c'eſt une choſe qui eſt caſuelle: il eſt vray; mais autant qu'on peut naturellement raiſonner, & que conduits par tels raiſonnemens nous voyons tous les jours, ou peu s'en faut, arriver en pareil cas ce que nous ſouhaitons; je trouve qu'il eſt toûjours plus à propos de s'y abandonner, que d'agir ſur des principes qui ſans doute ne ſeroient pas ſi ſûrs. Oüy, c'eſt ainſi que je me comporte pour lors; je me ſuis bien trouvé de cette méthode, s'en ſervira qui voudra.

AVERTISSEMENT.

Sur les petites Branches.

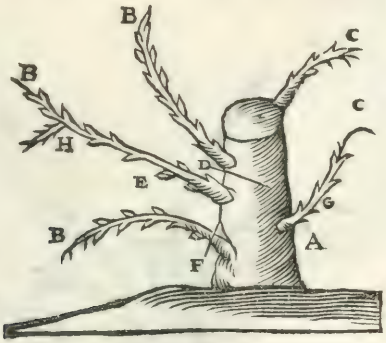
Avant que d'aller plus avant, je ſuis bien-aiſe d'avertir, qu'à l'égard des petites branches, il en faut ſçavoir faire diſtinction pour les ménager comme il faut: & pour parvenir à cette connoiſſance, on ſçaura qu'il y en a de deux ſortes; les unes qui ſont de ces branches médiocres, ou branches d'eſperance dont j'ay parlé, & qui ſe connoiſſent d'abord à leur origine, lorſqu'elles ſont ou courtes, ou un peu groſſes, & qu'elles ont les yeux gros, & prés les uns des autres; telles branches doivent être laiſſées entieres ſur des eſpaliers: mais celles que nous remarquons être trop menuës, & par cette ténuité ne nous pouvoir donner aucun lieu d'eſperer d'elles jamais rien de bon, pour celles-là, dis-je, on les retranche toutes, comme branches tout-à-fait ſuperfluës.

Mais retournons aux belles branches de nôtre arbre: comme en l'art de les tailler, la prudence doit être une de nos principales guides, quoyque j'aye dit qu'il falloit ravaller la tige des jeunes arbres juſqu'à la ſeconde branche, je ſuppoſe que ce ſoit au cas que celle de deſſous ſoit trop baſſe, & conſéquemment ſe trouve mal placée par cette ſituation: car autrement j'aimerois mieux tout-à-fait ravaler mon arbre juſqu'à la troiſiéme, dans l'eſperance que j'aurois que cet arbre bien repris, vigoureux & ainſi ravallé, n'ayant que peu d'étenduë pour employer beaucoup de ſéve, me produiroit des branches comme je le deſirerois.

EX-

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Trois belles branches mal placées. C. Deux petites branches. D. Endroit où il faut ravaller l'arbre. E. Branche qu'il faut laiſſer. F. Branche trop baſſe qu'il faut couper, & où. G. Petite branche laiſſée entiere. H. Endroit où il faut tailler la branche.



Il ſe trouve encore des arbres, dont les belles branches viennent dans une autre ſituation; ſçavoir deux d'un côté mal placées, & une de l'autre venuë un peu trop bas, au-deſſus de laquelle ſont deux petites bien hautes montées, mais qui ſont bonnes: quelle reſolution prendre pour lors; Car en taillant ce jeune arbre, je n'ay que deux choſes à conſiderer, ou la forme que j'ay deſſein de luy donner conformément à ce que j'en veux faire, ou la fécondité, qui eſt le but pour lequel je le plante: ſi je l'enviſage par le ſecond motif, il faudra que je coupe cette belle branche venuë dans le bas, pour conſerver tout le haut; quelle difformité pour la figure, lorſqu'à l'avenir, je verray mon arbre trés mal conduit, à cauſe de ſon pied qui ſera dégarni? quel dommage auſſi d'autre côté, ſi prenant la reſolution de laiſſer la branche d'en-bas, il faut que j'en extermine quatre autres; ſçavoir deux belles ſorties du haut de la tige, & deux petites venuës preſque en pareille ſituation? De ces deux partis, il en faut pourtant prendre l'un ou l'autre; & ſi l'on me demande pour lequel je tiens, je diray que dans cette premiere taille, la bonne maxime etant toûjours de preferer la forme d'un arbre à ſa fécondité, je ſuis d'avis que pouvant épargner les deux petites bonnes branches, qu'on ôte les trois belles & qu'on laiſſe les petites, en coupant celle d'en-bas tout prés de la tige, crainte qu'il n'y en ſorte d'autre: car telle branche qui puiſſe croître en cet endroit, n'eſt jamais bien placée.

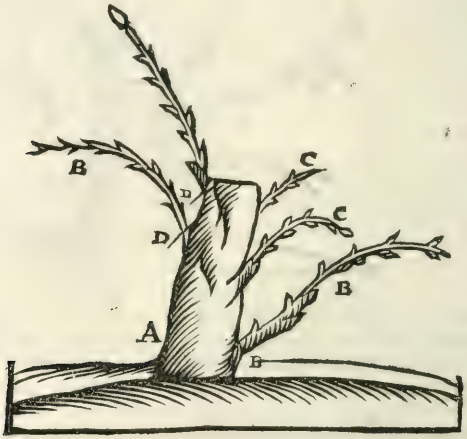
Voilà, me diront bien des gens, une belle production de la nature détuite en peu de temps. Il eſt vray, mais cela s'appelle reculer pour mieux ſauter: car ſi ce jeune arbre a ſi bien pouſſé la premiere fois, on a lieu d'eſperer bien plus de la ſeconde pouſſe; & l'experience nous découvre que tel arbre la premiere année a jetté trois belles branches, qui la ſeconde en pouſſe davantage.

Je viens de dire qu'il étoit à propos de couper la branche d'enbas tout prés de la tige, j'en ay donné la raiſon pourquoy; mais où couper les deux qui ſont cruës au-deſſus? Ce ſera à l'épaiſſeur d'un écu de la tige, afin (comme il arrive d'ordinaire) qu'il y en ſorte d'autres petites branches qui deviendront fécondes dans la ſuite du temps.

EX-

EXEMPLE.

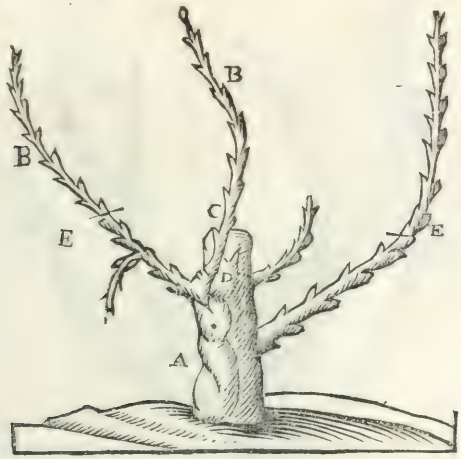
A. Arbre. B, Trois belles branches, des deux côtez de l'arbre mal placées. C, Deux petites branches au-deſſus de la belle branche d'en bas, & laiſſées entieres. D. Endroit où il faut couper les deux branches d'en-haut. E. Endroit où l'on doit couper la branche d'en-bas.



Combien voit-on d'arbres qui ayant une belle branche bien placée, en ont deux autres ſituées de l'autre côté, preſque vis-à-vis,, & qui ſont ſorties d'un même œil; mais l'une deſquelles ſe jette en devant, & l'autre eſt fort bien diſpoſée pour donner une belle figure à un eſpalier? Loſque pareil cas ſe rencontre, on doit couper la branche qui jette en devant, à un écu d'épaiſſeur prés de ſa tige, & tailler les deux autres, chacune au même œil.

EXEMPLE.

A. Arbre, B. Deux branches ſorties d'un même œil, dont l'une eſt mal placée. C. Branche mal placée. D. Endroit où elle doit être coupée. E. Taille des deux bonnes branches,

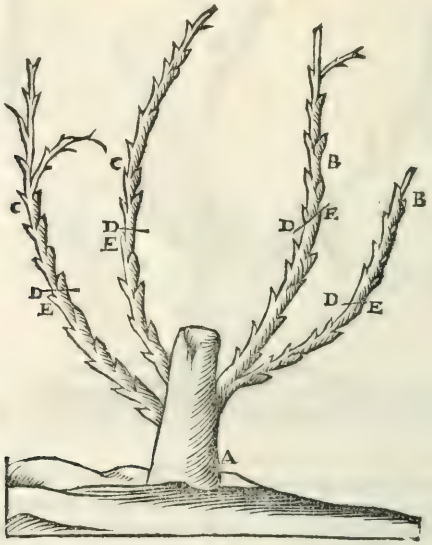


On voit auſſi quelquefois de ces ſortes de doubles belles branches ſortir d'un même œil, & ſituées en bon endroit, & n'en avoir point d'autres qui les accompagnent: quand cela arrive ainſi, les uns ſe déterminent à n'en laiſſer qu'une, qu'on taille à l'ordinaire; & les autres à qui cette production déplait, ravallent la tige juſqu'au-deſſous de ces deux branches, ſi elles ſont placées un peu haut; ou bien ils coupent à un écu d'épaiſſeur prés de la tige, ſi elles ſont nées à peu prés dans le milieu, eſperant, pour les raiſons que j'ay dites, que cet arbre en repouſſera l'année ſuivante d'autres, qui promettront davantage, & que de la taille qu'on a faite de ces deux belles, ſi on ne les a pas tout-à-fait emportées, il en ſortira de ces petites branches médiocres, qu'on appelle branches d'eſperance.

Si enfin deux mêmes branches ſortoient d'un même œil ſur un arbre, & qu'elles fuſſent bien placées, & bien diſpoſées à leur donner une belle figure, & qu'il y en eût d'autres à côté d'elles dans une ſituation avantageuſe, on ne feroit point de difficulté de les laiſſer toutes, & de les tailler comme j'ay dit; obſervant toûjours que les yeux auprés deſquels on taille, regardent les vuides qu'il faut néceſſairement remplir.

EXEMPLE.

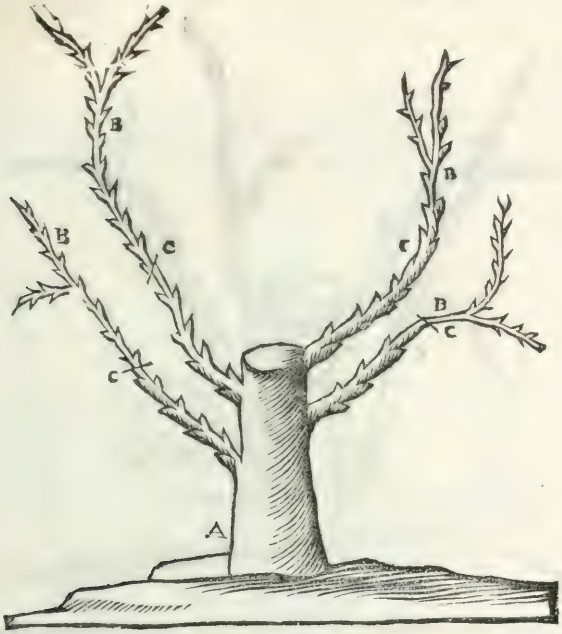
A. Arbre. B Doubles branches ſorties d'un même œil bien placées, & diſpotées à former un eſpalier. C. Autres branches bien placées. D. Endroit où il faut les tailler. E. Yeux regardant les vuides qu'il faut remplir.



Un arbre, à la fin de la premiere année qu'il a été planté, paroît quelquefois chargé de quatre belles branches bien placées & venuës à l'extrémité, & pour lors on peut avoüer que c'eſt un favory de la nature, pour luy avoir donné des branches ſi bien conduites: elles ſont trop aimées pour qu'on les retranche; les traittant pour lors comme elles le meritent, on ſe contente de les tailler au quatriéme où cinquiéme œil, ſuivant qu'elles ſont groſſes, & ſouvent même plus longues, ſi l'on juge par elles que l'arbre eſt diſpoſé à jetter vigoureuſement.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Quatre bonnes branches des deux côtez bien placées à l'extrémité. C. Endroits où elles doivent être taillées.



Quelquefois auſſi ces branches naiſſent au-deſſous de l'extrémité : & il ſemble qu'on doive pour cela, prendre d'autres meſures pour tailler cet arbre: il eſt vray, mais c'eſt peu de choſe: Car il n'y a qu'à ravaller la tige juſqu'à la premiere branche d'enhaut, & faire de toutes comme cy-deſſus.

Voicy un autre arbre qui a quatre belles branches, dont il y en a deux quaſi bien placées, & deux autres dans une ſituation défectueuſe, devant la tige duquel y ſont venuës deux petites bonnes branches, & pluſieurs autres aux côtez. Cela étant, il faut conſiderer ſon arbre; & emportant d'abord ces deux belles branches qui nous offuſquent les yeux, ainſi que les deux petites bonnes qui ſont au devant de la tige, voir ſi les deux autres peuvent en quelque choſe contribuer à la forme de l'arbre: & ſi l'on remarque qu'en les paliſſant, on ne perde point ſon temps de les conſerver, on les taille; & les laiſſant en cet état en la compagnie des branches d'eſperance qui ſont a côté, on commence fort bien à conduire ces arbres dans les regles.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Deux branches défectueuſes, à ôter. C. Deux branches à conſerver. D. Petites branches au-devant de la tige, qu'il faut retrancher. E. Petites branches à conſerver. F. Lieu où l'on doit tailler.

Un arbre nouvellement planté dans un bon fond, donne quelquefois ſix ou ſept groſſes branches, & quatre ou cinq petites, dont les unes ſont dans une ſituation fort avantageuſe, & les autres fort mal placées; c'eſt pourquoy, je prie qu'on remarque tout ce que je vas dire là-deſſus: car il eſt fort eſſentiel.

Premierement, cet arbre dont je parle, étant ainſi diſpoſé, quatre groſſes branches, ſi on les y trouve bien placées, ſuffiront pour le charger; ſi ces quatre branches conſervées étoient dans des endroits qui ne donnaſſent point d'obſervation à faire aux Jardiniers, par rapport aux autres qu'il faut ôter, ce ſeroit le délivrer d'un grand embarras d'eſprit. Ce n'eſt pas que les Idiots qui s'imaginent que pour couper une branche, il n'y a qu'à le faire indifferemment, ne ſe mettent gueres en peine de peine de cela; mais ceux qui ſçavent leur métier, agiſſent avec plus de circonſpection: car ſi quelques-unes de ces branches qui ſont bien placées, ont pris naiſſance au-deſſous de quelques-unes de celles quil faut retrancher, les habiles Jardiniers ſeront ſoigneux en les retranchant, de les couper en moignon, afin que la ſéve qui monte naturellement, ne produiſant rien dans ces endroits inciſez au-deſſus des bonnes branches laiſſées, s'occupe entierement à nourrir tout ce qu'on a jugé être bon ſur l'arbre: mais ſi ces branches qu'on veut ôter ſont au-deſſous, il les faudra couper à l'épaiſſeur d'un écu, pour y attirer la ſéve qui a coutume de produire en ces lieux de petites branches qui ſont déja ſur l'arbre, &

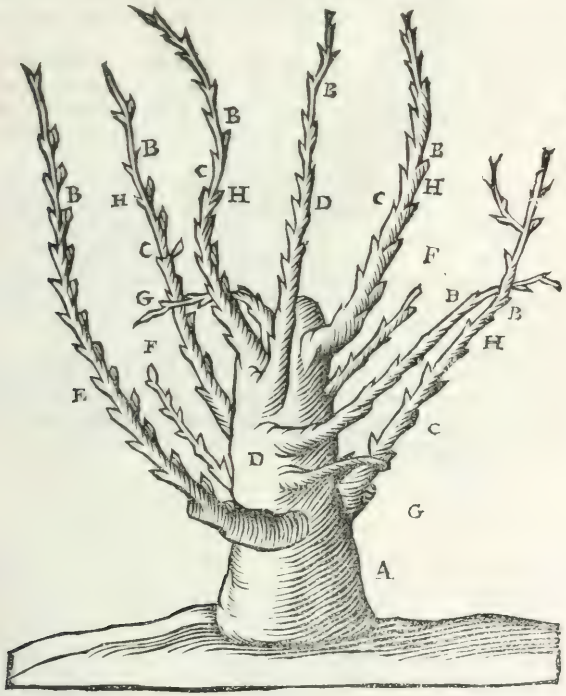
qu'on

qu'on doit garder lorſqu'elles occupent un lieu avantageux.

Autre choſe encore : ſi l'on remarquoit que l'arbre eût beſoin de ſéve pour nourrir toute ſa petite génération, on ſe donneroit de garde de couper aucune branche qu'en moignon, afin que cette même ſéve s'amuſant en ces endroits pendant quelque-temps, ſe répandiſſe entierement dans tout ce que l'induſtrie du Jardinier auroit jugé à propos de laiſſer ſur cet arbre, pour luy faire acquerir une belle forme.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Sept groſſes branches, bien & mal placées. C. Quatre branches choiſies pour les mieux ſcituées, & qu'il faut garder. D. Branches à couper en moignon. E. Branche à couper à l'épaiſſeur d'un écu. F. Bonnes petites branches. G. Petites branches à ôter. H. Endroit où il faut tailler les branches laiſſées.



REMARQUES.

On ſçait qu'il y a de certaines eſpeces de fruits, comme la Virgouleuſe, & autres qui pouſſent tellement de bois qu'on a peine de les arrêter, ſur tout lorſqu'ils ſont grands ; & cela provient en partie de ce que pendant leur jeuneſſe on n'a pas ſçu les réduire. Lors donc qu'on voit de ces ſortes d'arbres qui pouſſent avec vigueur

dans les commencemens, il leur faut laiſſer toutes les groſſes branches qu'ils jettent, même au plus bas de leur tige, pourvu qu'elles ne ſoient point venües contre l'ordre; & à l'égard des petites bonnes en faire toute la même choſe, ſauf à ôter ces groſſes branches, s'il vient un temps qui le demande.

S'il arrivoit encore à l'égard des quatre branches cy-deſſus conſervées, que celles qu'on ôte fuſſent à l'extrémité de la tige, & que l'arbre n'eût pas beaucoup de vigueur, il faudroit au lieu de couper ces branches en moignon, ravaller tout-à-fait la tige, juſqu'à la premiere branche conſervée.

Ce que c'eſt que tailler en moignon.

Crainte que ce terme de tailler en moignon n'embarraſſe l'eſprit de ceux qui ne l'entendent pas, j'ay cru qu'il étoit à propos d'expliquer ce que c'en eſt; ainſi l'on ſçaura que tailler en moignon, eſt tailler en branche le plus prés qu'il eſt poſſible de ſon origine, & cette taille ne ſe pratique que ſur les branches qui étant groſſes ſe trouvent un peu trop longues.

Tous les arbres que nous avons vu juſqu'icy, nous ont paru chargez de belles branches bien ou mal placées; mais celuy que voicy n'en a que cinq médiocres, venuës dans un ordre qu'il a plu à la nature, c'eſt-à-dire, bon ou mauvais, & une belle mal placée, & qui n'eſt pas des plus groſſes. Tel arbre me porte à pluſieurs conſiderations.

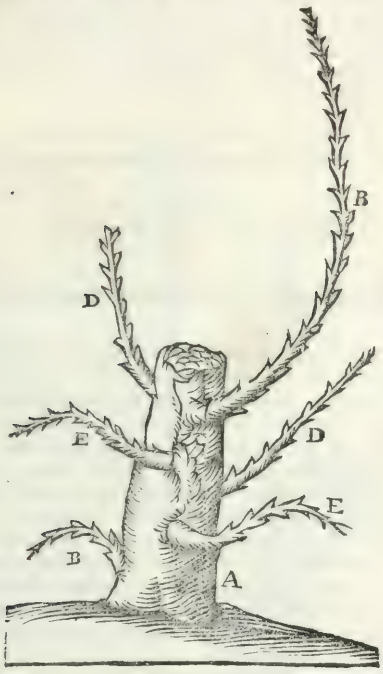
Premierement, examinant tant de branches médiocres, je conclus aiſément que c'eſt manque de ſéve, s'il n'en eſt pas venu davantage de belles; cela étant, je regarde ce que je feray de cet arbre: car d'un côté je vois une branche mal placée & peu groſſe, qu'il me faut abſolument ôter; de l'autre cinq médiocres, dont quelques-unes pourroient faire un bel arbre ſi elles étoient dans un état de groſſeur pour cela. Mais, comme j'ay dit, conſiderant quant à préſent plus la forme d'un arbre, que ſa fécondité, de toutes ces branches médiocres je n'ay égard que pour deux que je laiſſe en bonne place, & je romps les trois autres.

Cette operation me fait eſperer qu'ayant pouſſé une branche paſſablement groſſe cette année, cet arbre m'en pourra donner d'autres plus fortes la ſuivante, & pour l'obliger de le faire, je ménage ce qu'il a de ſéve, en le déchargeant & de ſa belle branche & de trois médiocres, ayant pu luy en laiſſer juſqu'à quatre.

EXEM-

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Belle branche mal placée & qu'il faut ôter. C. Endroit où il la faut couper en moignon. D. Deux branches médiocres qu'il faut laiſſer. E. Trois branches médiocres qu'on eſt obligé de rompre.



Des Buiſſons.

Les branches qui doivent former un buiſſon ont des ſituations differentes de celles qui ont coutume de donner la belle figure à un eſpalier qui ne les demande qu'à côté, au lieu que le buiſſon les veut autour de ſa tige qui doit être baſſe pour ne point avoir de défaut.

Tout ce que je viens de dire des jeunes eſpaliers à conduire, ſe doit entendre des buiſſons, à la reſerve de la forme ſeulement, qu'on conſidere ronde dans ceux-cy, & plate & étenduë dans ceux-là, laquelle forme on acquiert facilement lorſqu'en taillant on fait en ſorte, comme j'ay dit, que les deux derniers yeux de l'extrémité des branches racourcies, regarde à droite & à gauche les deux côtez vuides; afin que ces branches en produiſant d'autres, qui ſe porteront naturellement où nous les avons déterminées, étant bien conduites, puiſſent former un arbre comme nous le ſouhaitons.

Il ne faut jamais ſouffrir que les branches à fruit ſoient ſi longues ſur un buiſſon que ſur un eſpalier: car celles-cy ont les treillages auſquels on les attache, & qui leur

leur ſervent d'appuy ; au lieu que celles-là n'ont que leurs forces naturelles qui les ſoutiennent.

Il faut remarquer que pour bien conduire un buiſſon, on doit ſoigner qu'il s'ouvre en rond, & qu'il ſe garniſſe également par tout, & non pas le tailler en telle ſorte que les deux yeux laiſſez pour avoir du bois l'année ſuivante, ſoient du côté du dedans ou de celuy de dehors ; ces deux ſituations étant deux inconvéniens qui l'obligent le premier, de ſe remplir, au lieu qu'il faut qu'il ſoit évuidé ; & le ſecond, de ſe trop évaſer, ce qui eſt trés-deſagreable à la veuë. Voilà la taille de la premiere pouſſe des jeunes arbres ; voyons ce qu'il faut obſerver à l'égard de la ſeconde, pour les conduire dans les regles.

CHAPITRE XIX.

Comme il faut tailler les arbres, la troiſiéme année qu'ils ſont plantez.

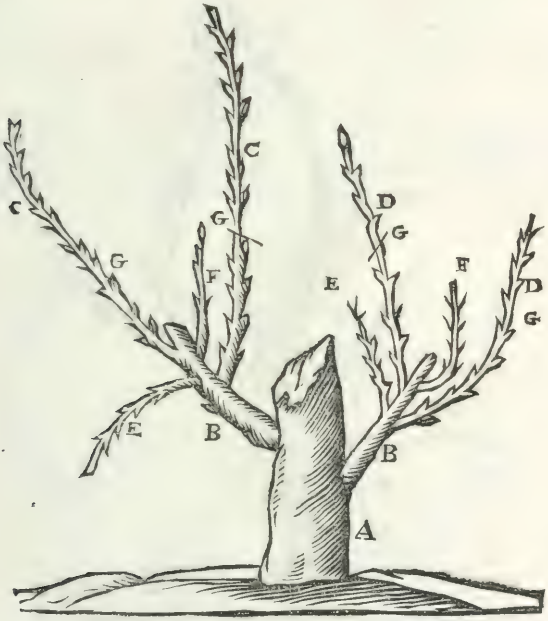
POur faire entendre l'effet de la taille précedente, il eſt néceſſaire de voir quelles branches ſont venuës à l'extrémité de celles qui ont été laiſſées l'année d'auparavant, & à cet aſpect raiſonner en ſoy même quel ordre on tiendra, lorſqu'on voudra tailler ces nouvelles ; & pour y réüſſir, je n'en trouve point de meilleur à tenir, que celuy que j'ay établi pour la taille du premier bois.

Si je commence à vouloir tailler pour une ſeconde fois cet arbre, auquel il eſt venu deux belles branches bien placées, & que j'auray coupé au cinquiéme œil, c'eſt-à-dire, depuis quatre juſqu'à ſix pouces de longueur : ſi, dis-je, je m'approche de luy, pour faire cette operation, & que je voye que chacune à leur extrémité, elles ayent jetté deux belles branches bien placées, au-deſſous deſquelles y en ait de petites, ou quelques-unes au-deſſus : conſiderant pour lors que la nature m'a donné ce que je luy demandois pour commencer à bien former mon arbre, je taille chacune de ces branches nouvelles venues à quatre ou cinq yeux de longueur, obſervant toûjours que les yeux que je laiſſe à l'extrémité, regardent les vuides, que pour lors il eſt néceſſaire de remplir. (On remarquera que c'eſt de l'eſpalier que je recommence à parler ;) & à l'égard des petites branches, je n'y toucheray pas.

EXEM-

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Deux branches de la taille de l'année précedente. C. Deux belles branches venuës à l'extrémité d'une des branches de la taille précedente. D. Deux autres branches ſorties de l'extrémité de la taille précedente, & toutes quatre dans une bonne ſituation. E. Petites branches venuës au-deſſous de deux nouvelles branches. F. Petites branches venuës au-deſſus des deux autres nouvelles branches. G. Endroit où il faut tailler les branches nouvelles venuës & qui ſont bien ſituées.



Comme on voit tous les jours que ce que je viens de dire cy-deſſus, n'eſt pas une regle génerale, que la nature doive nous donner de ces belles branches ſi bien placées, il ne faut pas auſſi nous attendre de trouver toûjours un pareil bonheur dans tous les arbres ; ces mêmes branches cy-deſſus qui ont bien fait ſur l'arbre dont je viens de parler, donnent plus à penſer ſur celuy que voicy, où l'on voit que l'une des deux premieres branches de la taille précedente a produit à ſon extrémité trois belles branches, dont il n'y en a que deux de bien ſituées, la troiſiéme étant venuë dans un lieu où on ne l'attendoit pas : pour lors ayant égard à la beauté de mon arbre, je trouve que le ſeul party que j'ay à prendre en cela, eſt de couper la branche mal placée à un écu d'épaiſſeur, & de tailler les nouvelles venuës à l'ordinaire, en laiſſant entieres deux petites branches ſur les deux autres branches de la taille précedente.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Branches de la taille précedente. C. Trois branches venues de l'année, à l'extrémité de l'une des branches de la premiere taille. D. Une des trois branches mal placées. E. Endroit où il faut la couper à l'épaiſſeur d'un écu. F. Endroits où les autres nouvelles venuës doivent être taillées. G. Deux petites branches laiſſées entieres.

Si je vas à un autre arbre ſur lequel j'auray laiſſé deux branches ſituées comme celles cy-deſſus, & taillées de la même maniere; j'y vois une production toute differente: ſur une des premieres branches, il en eſt venu deux nouvelles, comme on les attendoit; mais ſur l'autre il n'en eſt cru qu'une un peu plus que médiocre, où ſuivant l'ordre de la nature, il en devoit croître deux, comme ſur celle qui eſt proche d'elle, & auſſi groſſes; & à la place d'une de ces belles que je m'attendois d'y voir, il ne ne s'offre à mes yeux qu'une petite, qui eſt au-deſſous de cette ſeule branche plus que médiocre.

Qui voudroit, pour réuſſir dans la taille de cet arbre, approfondir la cauſe d'un tel évenement, s'embarraſſeroit mal à-propos l'eſprit d'une choſe, où il ne feroit que de l'eau claire: mais jugeant ſeulement que la ſéve n'eſt pas dans cette branche en ſi grande abondance, que dans ſa voiſine (où elle devoit pourtant être de même) la bonne maxime veut qu'on la taille plus courte qu'on ne feroit, ſi cette ſéve ne l'avoit

l'avoit pas tant abandonnée; car pourvu que sur cette unique branche nouvelle, on laisse une esperance d'en avoir une belle l'année suivante, cela suffit pour toutes les petites branches qui l'accompagnent; elles seront laissées entieres comme de coutume.

Que faire aprés cela de ces deux belles branches cruës & venuës dans un bon ordre à l'extremité d'une de ces deux premieres belles branches? il semble que la bonne regle veuille qu'etant dans une situation, avantageuse, on les taille à cinq yeux de longueur: mais la raison naturelle s'y oppose, prenant le party de la belle figure qu'on doit donner à un espalier; car si on les tailloit de la longueur ordinaire, & que celle qui est vis-à-vis soit coupée plus bas, quelle difformité seroit-ce, de voir un des cotez de l'arbre monter plus haut que l'autre? telle taille ne peut être qu'un ouvrage d'un Jardinier mal-habile; c'est pourquoy j'avertis icy qu'on se garde bien dans la suite de toutes les tailles, de tomber dans un inconvenient aussi difforme que celuy-là.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Branche plus que médiocre venuë à l'extrémité d'une des premieres branches. C. Endroit où il la faut tailler. D. Deux belles branches bien placées venuës à l'extrémité des deux autres premieres branches. E. Endroit où il les faut tailler. F. Petites branches laissées entieres.

Je passe à un autre arbre, où je trouve encore des branches toutes differemment venuës de celles dont je viens de parler: sur une des premieres branches conservées,

j'en apperçois deux belles bien placées, mais venuës non pas dans l'endroit où je les eſperois; car aux deux yeux de l'extrémité, où elles devoient prendre leur origine, j'y vois deux petites branches, & au-deſſous d'elles ces deux belles dont je parle; & pour lors formant un raiſonnement conforme à ce que la nature me peut ſuggerer, je juge à propos de laiſſer ces deux petites branches à l'extrémite, comme branches à fruits: & à l'égard des deux belles, comme je ne perds point de vuë la beauté de mon arbre, je les taille comme je les trouve vigoureuſes, faiſant toûjours en ſorte que les deux yeux que je laiſſe à l'extrémité, ayent pour aſpect les vuides qui ſont à remplir, pour accomplir la figure de mon arbre.

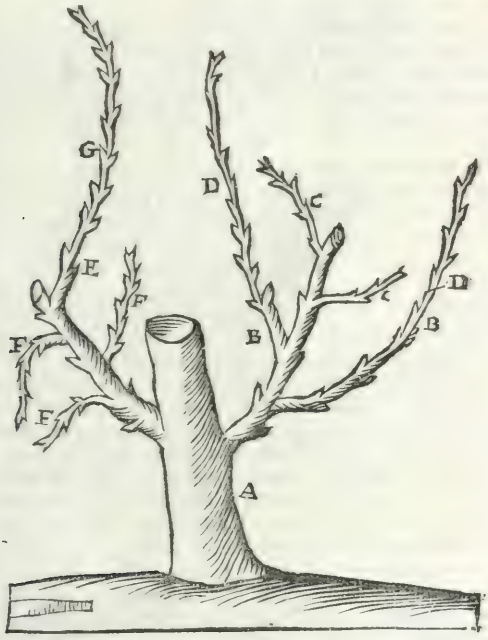
Pour l'autre premiere branche ſur laquelle il n'y en eſt cru qu'une belle à l'extrémité & bien placée, au-deſſous de laquelle ſont trois petites, je coupe cette nouvelle à la hauteur des deux premieres branches, que je viens de tailler, & laiſſe auſſi toutes les petites, ſans y toucher.

REMARQUES.

On remarquera une fois pour tout, que quand je dis de laiſſer les petites branches entieres, je ſuppoſe deux choſes: la premiere, qu'elles ſoient aſſez fortes pour ſe ſoutenir d'elles-mêmes lorſqu'elles ſont ſur un buiſſon, ſinon les rompre à l'extrémité, pour leur faire prendre des forces: & la ſeconde, qu'elles ſoient bien ſituées ſur un Eſpalier; & en ce cas, quelques longues puſſent-elles être, on n'y touche pas, à cauſe des échalas auſquels on les attache: mais ſi elles étoient en place de ne pouvoir jouir d'un tel ſecours, & quelles fuſſent trop foibles, on en feroit tout comme aux buiſſons.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Deux branches bien placées, mais venuës contre l'ordre de la nature. C. Deux autres petites branches qu'on laiſſe entieres, & venuës à l'extrémité de l'une des deux premieres branches & au-deſſus des deux branches nouvelles. D. Endroit ou doivent être taillées ces deux nouvelles branches. E. Seule belle branche venuë à l'extrémité de la premiere autre branche. F. Trois petites branches au-deſſous de cette unique branche. G. Endroit où doit être taillée cette nouvelle branche.



AVERTISSEMENT.

Qui verroit un jeune Arbre qui auroit donné trois belles branches bien placées la premiere année, ne devroit point ſe trouver embarraſſé dans la production nouvelle que la nature y auroit faite à la ſeconde pouſſe, puiſqu'il n'y auroit rien autre choſe à obſerver, que ce que j'ay dit qu'il falloit faire dans la taille des arbres qui ont donné la premiere année deux belles branches dans une ſituation avantageuſe.

Il eſt conſtant, que plus un arbre pouſſe de bois, plus il donne par là des marques de ſa vigueur: tel n'aura jetté que deux ou trois belles branches, qui ne ſera pas ſi fort qu'un autre ſur lequel il en ſera venu quatre & même davantage; telle force auſſi plus ou moins grande, demande de nous des obſervations qui luy ſoient propres. Pour les arbres de la premiere & de la ſeconde claſſe, nous en avons ſuffiſamment diſcouru: il n'eſt plus queſtion à préſent, que de parler de ceux de la troiſiéme

ſiéme, étant ceux qui pouſſent ſi vigoureuſement, qu'un Jardinier, à moins qu'il ne ſoit fort habile, y voit ſouvent toute ſon induſtrie à bout.

Combien de fois auſſi ay-je vu de ces Jardiniers à demi ſçavans meurtriſer ces ſortes d'arbres, & par de ſots raiſonnemens dont ils payoient les perſonnes qui leur demandoient la raiſon de leur taille, tirer des conſéquences de leur operation les plus ridicules du monde, & les plus éloignées de la philoſophie naturelle; Oüy, je pardonne ces ſortes de mauvais traitemens à des gens qui taillant des arbres, le font comme ils le peuvent, & tout prêts à recevoir là deſſus des inſtructions, ſi on leur en veut donner, & même bien-aiſes qu'une pareille occaſion ſe préſente, taillent pour s'apprendre, & à leurs propres dépens: mais à l'égard de ces Jardiniers qui s'imaginant tout ſçavoir, ſont les plus ignorans qu'il y ait en fait d'arbres, & qui, plus ont une demangeaiſon de ſuivre leur caprice, font davantage voir leur bêtiſe. A l'égard de ceux-là, dis je il me ſemble que je ne ſçaurois par trop m'élever ici contre eux, pour les obliger en cela de ſe ſoumettre à la raiſon naturelle qu'on veut leur enſeigner, & de ne point s'opiniâtrer à vouloir être les bourreaux des arbres, qu'on veut leur apprendre à traiter doucement, & à élever dans les regles.

Voici donc un arbre ſur lequel on avoit conſervé cinq belles branches bien fortes, & où la nature ayant ſuivi ſon cours ordinaire, en a produit quantité d'autres tant belles, que nous appellons branches à bois, que de petites, qui ſont celles pour l'ordinaire qui donnent le fruit: toute cette grande confuſion a lieu de nous embarraſſer davantage, que ces branches qui auparavant ſembient n'être venuës que pour nous amuſer. Il en faut pourtant venir à bout. Examinant les nouvelles branches de mon Eſpalier les unes apres les autres, j'en choiſis celles qui peuvent le plus contribuer à la beauté de ſa figure, & je les taille de même longueur que j'ay taillé celles ſur leſquelles elles ont pris naiſſance; c'eſt à ſix ou ſept yeux, ſuivant leur longueur; puis j'en retranche les autres à un écu d'épaiſſeur.

J'avertis encore, qu'en taillant quelque branche que ce puiſſe être pour former un arbre, qu'on ſoit ſoigneux de prendre toûjours garde aux deux yeux de l'extremité: je l'ay déja dit, & je le répete encore, ne pouvant trop imprimer cette maxime dans l'eſprit de ceux qui veulent ſe mêler de tailler les arbres: ce n'eſt que par cette obſervation qu'on ſçait comme il faut remplir les vuides d'un Eſpalier, ou d'un buiſſon; & ſans elles, toutes branches ne croiſſent que contre l'ordre.

Lorſqu'on a choiſi ſur tous les arbres qui pouſſent vigoureuſement les jeunes branches les plus propres à donner la figure à l'arbre, il faut obſerver, aprés avoir jugé ſi elles ſont aſſez fortes pour en produire deux a l'extrémité, de laiſſer les yeux tournez comme j'ay dit; ou en cas qu'il en faille entierement retrancher une, qui ſera toûjours la plus haute, que celle de deſſous ait pris la ſituation d'une telle maniere, que venant a être paliſſée ſans contrainte, elle plaiſe de ſe voir attachée ſi heureuſement.

OBSERVATION.

De deux branches qui ſeront venuës à l'extrémité, celle qu'on voudra couper (au cas qu'il ſoit à propos de le faire) ſera toûjours choiſie la plus haute, pour deux raiſons.

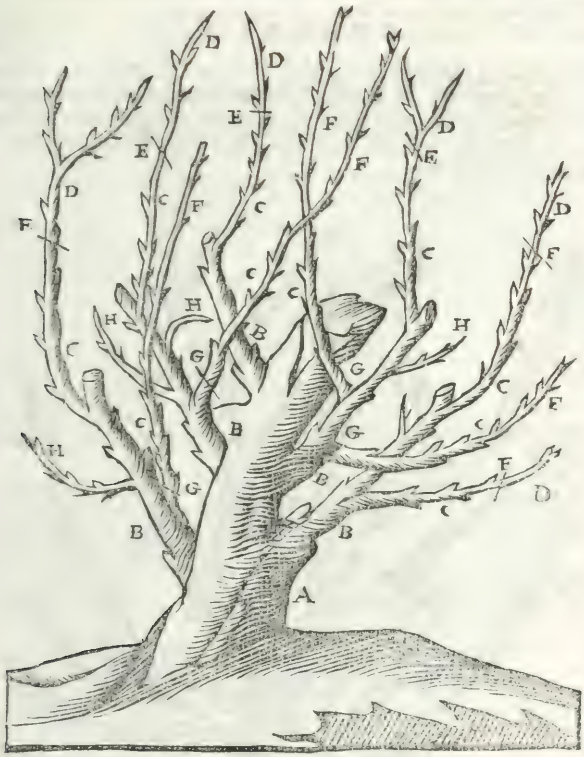
Premierement, parce que c'eſt toûjours celle-là qui naturellement contribuë le plus à former un arbre à ſouhait; joint a cette raiſon, que la playe qu'on fait dans une extrémité, eſt toûjours plutôt recouverte que celle qu'on fait ailleurs.

Et en ſecond lieu, c'eſt que (comme il n'eſt rien de plus deſagreable à la vuë, que de voir des playes ſur les branches d'un arbre) on évite cet inconvénient en taillant ainſi.

A. Ar-

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Cinq belles branches conſervées. C Belles branches & en quantité venuës ſur les cinq premieres. D. Branches qu'on laiſſe pour la figure de l'Eſpalier. E. Où il les faut tailler. F Branches à retrancher. G. Endroit où on doit les retrancher. H. Petites branches qu'il faut laiſſer entieres.



Mais ſi la ſéve monte avec tant de force dans un autre arbre de pareille nature, qu'il ſoit impoſſible de le réduire à fruit, ſans de certaines précautions qui luy ſont eſſentielles; quelles ſeront celles que je prendray pour lors? car on doit ſçavoir, & j'en avertis, que ce n'eſt point une ſéve abondante qui fait le fruit, mais que c'en eſt une médiocre: ainſi, à parler naturellement, il eſt néceſſaire de trouver des moyens pour arréter cette impétuoſité: cherchons-en donc qui y ſoient efficaces.

Il n'eſt pas que dans un tel arbre, il n'y vienne des branches tellement ſituées, qu'on ne les puiſſe conſerver, non pas pour la beauté de l'arbre, ny pour l'abondance des fruits, mais ſeulement pour attirer à elles une partie de la ſéve, qui monte trop abondamment dans cet arbre.

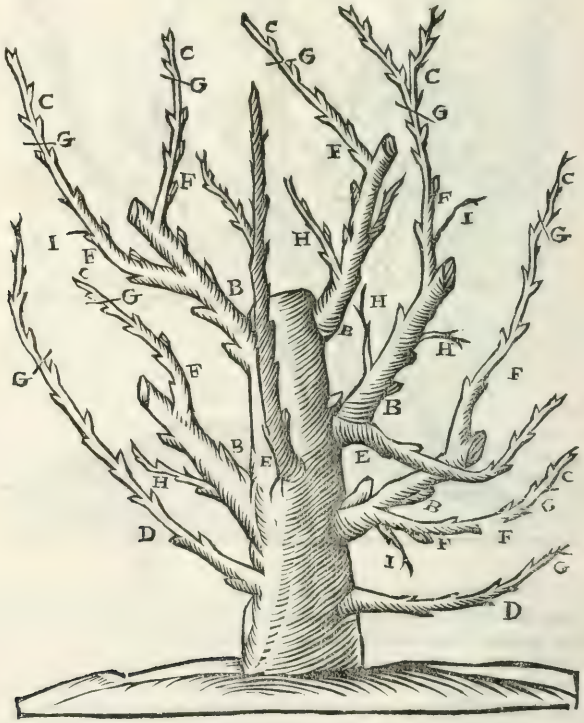
Ces groſſes branches ſeront choiſies de telle maniere, que ſur quelque arbre qu'elles

les soient, elles n'en pourront gâter la figure, ny nuire aux fruits qui y viendront, & ne seront considerées que comme branches auxiliaires, & dont on déchargera l'arbre, lorsque cette séve sera ralentie: ce qui fait qu'on les taille sans aucune observation, mais toûjours longues.

Pour les branches qu'on veut conserver pour la figure de l'arbre il faut les tailler à l'ordinaire, quant à la situation des yeux, mais de deux yeux plus longues que les précedentes; les petites bonnes seront conservées, & les chifonnes ôtées.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Cinq branches de l'année précedente. C. Plusieurs grosses branches crûës sur les cinq premieres. D. Grosses branches bien situées, & conservées comme branches à retrancher dans un temps. E. Branches à retrancher. F. Branches à conserver. G. Endroit où il faut les tailler. H. Petites branches bonnes. I. Branches chifonnes qu'il faut ôter.



OBSERVATION.

Si l'arbre, malgré ces premieres précautions, est toûjours en fougue, il faut l'année suivante allonger sa taille jusqu'à un pied, si on le peut faire, crainte qu'une trop

trop grande confuſion de branches, ne vienne à le rendre difforme, devant être perſuadé qu'à moins qu'on ne donne à la ſéve dequoy s'épancher en pluſieurs endroits, lorſqu'elle eſt abondante, elle ne peut qu'elle ne cauſe beaucoup de déſordre, lorſqu'elle monte dans un petit eſpace qui la contient, jusqu'à faire changer les boutons à fruits en yeux propres à donner du bois; mais lorſque cette impetuoſité ſera paſſée, il faudra être ſoigneux de le remettre à ſa premiere taille; c'eſt-à-dire de tailler au quatre ou cinquiéme œil.

Comme il n'eſt point de ſecrets qu'on n'invente pour faire prendre du fruit à un arbre, qui par une trop grande abondance de ſéve ne jette que du bois, voicy encore une maniere de tailler en cette occaſion qui me ſemble aſſez bonne pour y réuſſir.

Je ſuppoſe qu'un arbre ait cinq ou davantage de belles branches de l'année précedente, & que la ſéve y agiſſant avec impetuoſité, y ait fait ſur une de ces premieres conſervées, quatre autres belles branches dans un ordre bon & mauvais; & que ſur les autres branches, elle en ait auſſi produit, mais non pas en ſi grand nombre, & qu'elle ait auſſi garni cet arbre de beaucoup d'autres petites branches: pour lors je taille le corps de l'arbre à l'ordinaire, ne manquant point d'y faire les obſervations néceſſaires, & que j'ay déja marquées, y laiſſant le plus de petites branches qu'il eſt poſſible, pourvu qu'elles ne faſſent point de confuſion. Je pratique ainſi cette taille juſqu'a la belle branche, qui a jetté quatre autres belles, qui ne peuvent pas ny pour la beauté, ny pour la fécondité de l'arbre, demeurer toutes quatre dans leur place d'origine: il eſt donc queſtion de ſçavoir combien il en faut laiſſer, & quelles ſont celles qui reſteront c'eſt-à-dire, les hautes ou les baſſes.

A l'égard du nombre qu'il en faut laiſſer, deux ſuffiront; & pour ſçavoir quelles ſeront ces heureuſes, je dis qu'il n'importe que ce ſoit ou les deux d'en-bas, ou les deux d'en-haut; mais quant à la maniere de les couper en l'un des deux endroits; c'eſt ce qu'il faut ſçavoir, ces branches hautes ou baſſes ſe coupant differemment.

Car premierement, ſi ce ſont les branches d'en-haut qu'on choiſit pour reſter, je fais de celles d'en bas des crochets de deux pouces de long, ſoit que ces branches ſe jettent en dedans, ou aux côtez de l'arbre: mais ſi ce ſont les belles que je fais ſauter, je coupe celles de deſſus en moignon.

Suivant la force de la branche, on peut, ſi l'on veut, de ces quatre nouvelles branches n'en laiſſer qu'une, ſoit en-haut, ſoit en-bas, & faire comme je viens de dire.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Pluſieurs belles branches de l'année precedente. C. Branches nouvellement venuës. D. Où elles doivent être taillées. E. Branche ſur laquelle il en eſt venu quatre belles bien & mal placées. F. Branches qu'on laiſſe. G. Branches ôtées & taillées en crochet.

OBSERVATION.

Quand une branche laiſſée longue pour fruit, eſt devenuë extrémement groſſe, & qu'à ſon extrémité elle en a produit une ou pluſieurs, & que celles qui étoient diſpoſées à jetter de beau bois n'en ont donné que de fort foible; pour les changeant de taille, comme la nature change d'ordre, il faut traiter les premieres comme branches à bois, & les ſecondes comme branches à fruit.

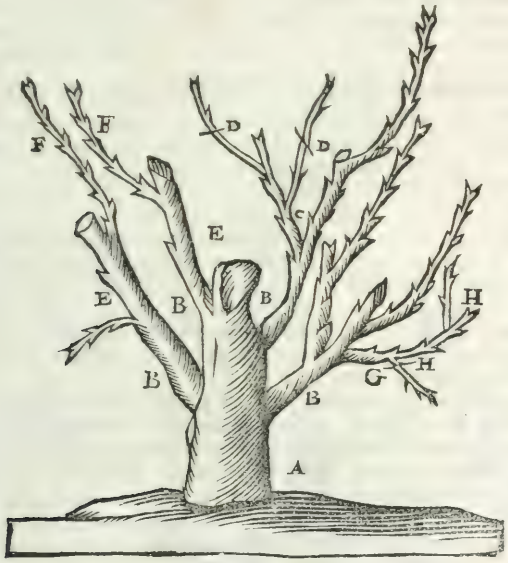
Toutes branches, pour ne point laiſſer ſon arbre dégarni par le bas, doivent ne point être taillées trop longues, ſi ce n'eſt dans les arbres où la ſéve agit avec trop d'impetuoſité.

Il arrive quelquefois, comme je viens de dire, qu'une branche à fruit a changé de nature, & qu'elle a pouſſé des branches; en ce cas, ces ſortes de branches ne doi-

doivent point auſſi être coupées longues : & lorſqu'une branche du génie dont eſt celle cy-deſſus, a pouſſé du bois, au lieu de donner du fruit, & qu'elle eſt foible à cauſe de ſa vieilleſſe ; on obſervera de tailler ces branches en moignon, en telle ſorte qu'il n'y revienne plus rien à ſon extrémité.

EXEMPLE.

A. Arbre. B. Quelques belles branches bien ſituées. C. Branche laiſſée pour fruit, à l'extrémité de laquelle ſont venuës d'autres branches. E. Endroits où il les faut tailler. E. Branches à bois qui ont peu profité. F. Branches venuës deſſus ces branches à bois & laiſſées ſans tailler. G. Autre branche à fruit foible ; & qui pourtant a pouſſé des branches. H. l'endroit où ces branches doivent être coupées.



Des Buiſſons.

Je n'ay rien dit de la taille de l'eſpalier qui ne convienne à celle du buiſſon ; il n'y a que la forme à obſerver differemment, & quelques remarques qui ſont propres à celuy-cy, & qui ne valent rien pour celuy là.

Lorſque j'ay parlé de ces groſſes branches gourmandes que j'ay conſeillé de laiſſer ſur un eſpalier pour y conſumer une partie de la ſéve qui s'y jette avec trop d'abondance, ſuppoſé que cet inconvénient arrive, j'entens avec juſte raiſon qu'on en doit faire la même choſe ſur un arbre en buiſſon, pourvu que lorſque cette ſéve ſera ralentie, & que de cette ſeconde taille il ſoit venu d'autres branches qui commenceront de rendre le buiſſon ouvert, pourvu, dis-je, qu'on ôte ces groſſes branches gourmandes & qu'on reprenne ſa taille comme de coutume.

Ce que c'eſt que tailler à l'épaiſſeur d'un écu.

Couper à l'epaiſſeur d'un écu, ſe pratique ordinairement ſur les groſſes branches

qu'on veut ravaller, & qu'on ne juge pas de couper en moignon: cette maniere de tailler eſt d'un grand profit, & je conſeille de ne la point négliger lorſque l'occaſion le requerera, puiſque c'eſt d'elle que nous viennent tant de petites branches qui ſont celles que nous appellons fécondes.

CHAPITRE XX.

De la taille des Eſpaliers qui ont acquis toute leur forme.

UN Eſpalier à l'âge de quatre ans doit avoir acquis toute ſa forme, ſuppoſé qu'il ne luy ſoit arrivé aucun accident, & qu'il ait été bien conduit; mais ce n'eſt pas aſſez juſqu'à cet âge qu'un Jardinier y ait apporté tous ſes ſoins, il faut encore qu'il les continuë juſqu'à ce que la vieilleſſe ou quelqu'autre inconvénient l'ait rendu incapable de ne plus porter aucun fruit, & ne meriter plus par conſéquent que d'être arraché: car juſqu'à ce malheur, un arbre pour être fécond, demande qu'on le gouverne avec toutes les précautions qui luy ſont eſſentielles; autrement c'eſt un abus d'eſperer d'un eſpalier aucun avantage.

Mais avant que d'entrer dans un long détail des obſervations qu'il y a encore à faire ſur la taille d'un arbre en eſpalier qui eſt tout formé, j'ay jugé à propos de donner à remarquer cinq points principaux, qui étant exactement obſervez feront qu'un Jardinier ne perdra point ſon temps à conduire un arbre.

Premierement, il faut être ſoigneux de proportionner la charge de l'arbre à ſa force; autrement on court riſque de le ruiner bien tôt.

Secondement, en taillant, de prévoir aux branches qui dans l'ordre de la nature doivent venir de celles qu'on taille; ce dont on juge par les yeux qui regardent le lieu vuide, où ces futures branches peuvent être les mieux placées pour donner une belle figure à l'eſpalier.

En troiſiéme lieu, d'arracher comme indignes de nos ſoins, tous arbres qui jauniſſent à la fin de l'Eté ſans avoir bien pouſſé, ainſi que ceux qu'on voit tous les ans mourir à l'extrémité de leurs branches.

Quatriémement, on ne s'amuſera point de garder aucuns Péchers qu'on verra beaucoup atteints de la gomme, ni ceux auſquels les fourmis feront une cruelle guerre, juſqu'à en alterer beaucoup le corps de l'arbre: car ce ſeroit peine perduë.

Et enfin en cinquiéme lieu, de regarder comme arbres inutiles, ceux qui ne ſont chargez que de méchantes petites branches, qu'on reconnoîtra être de faux bois; devant être perſuadé qu'en telle occaſion, quelques ſoins qu'on pût apporter aprés un arbre, on n'en feroit jamais choſe qui vaille.

Ces cinq points obſervez, je veux tailler un eſpalier qui eſt déja tout formé; mais qui ſi-tôt que je m'en approche me préſente aux yeux à la verité des anciennes branches fort bien conduites, & d'autres de l'année précedente dans une ſituation aſſez avantageuſe; mais parmi tout ce bel avantage, j'y apperçois des choſes qui m'embarraſſent. D'abord ſur quelques branches paliſſées qui ſe portent un peu de côté, j'y en vois ſortir d'autres petites que je reconnois être branches gourmandes, & dequelles je ne me puis ſervir pour la beauté de mon arbre, ny pour fructifier.

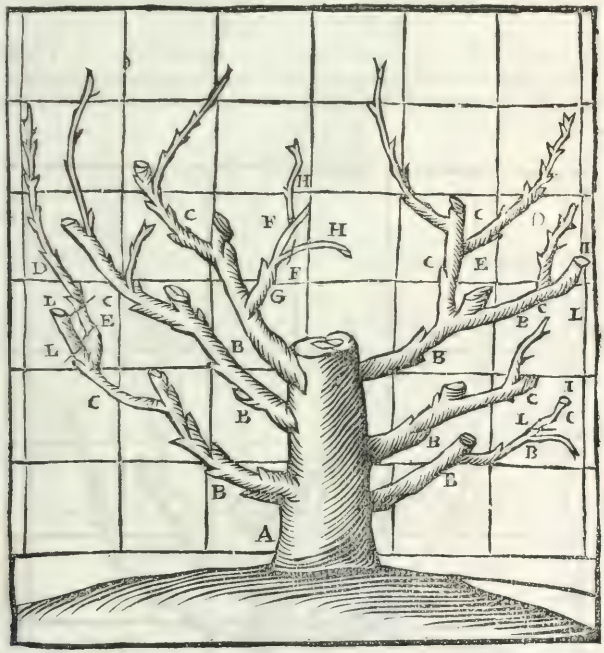
Pour lors rappelant tous mes principes à mon ſecours, je juge que naturellement je dois les couper ou en talus, ou à l'épaiſſeur d'un écu: ou en talus, ſi la branche que je veux couper eſt mal placée, en telle ſorte que la coupant autrement, la nouvelle branche qui en proviendra ſe jette en-dedans ou en-dehors; ce qu'il faut éviter: & à l'épaiſſeur d'un écu, ſi les branches étant en une bonne ſituation, je n'ay rien à appréhender des nouvelles futures pour la beauté de mon eſpalier. Ailleurs je remarque des petites branches qui ſont branches à fruits, qui en pouſſent d'au-

d'autres à leur extrémité; toute cette production me déplait, ce qui m'oblige à couper en moignon ces nouvelles venuës à l'endroit de leur origine: & si malgré moy la nature s'opiniâtre à y en vouloir faire jetter d'autres, pour la tromper, je coupe tout-à-fait cette petite branche féconde à l'épaisseur d'un écu près de la source.

Ce n'est pas encore assez; je trouve sur ce même arbre des argots qui sont secs, & comme c'est une mal-propreté en fait de taille de les laisser, je ne balance point aussi d'en décharger cet arbre.

EXEMPLE.

A. Arbre palissé. B. Anciennes branches bien conduites & taillées. C. Branches de l'année précedente bien conduites aussi. D. Petites branches de faux bois, sorties du dessus des branches qui se portent de côté. E. Petites Branches coupées en talus. F. Petites Branches coupées à l'épaisseur d'un écu. G. Petite branche à fruit qui en a poussé d'autres à son extremité. H. Petites branches venuës à l'extremité d'autres petites fécondes & coupées en moignon. I. Argots secs. L. Endroit où il les faut couper.



Un arbre a poussé des branches médiocrement vigoureuses; ce qui est cause dans cette année qu'on n'a sçu quel espoir on devoit en attendre dans la suite: l'année suivante la nature nous trompant agréablement, a fait sortir de ce même arbre trois nouvelles branches bien nourries; voilà un changement qu'on n'espéroit pas. A quoy faut-il pour lors qu'un Jardinier se détermine? les premieres ont des branches d'espérance, & les secondes ne sont que branches de faux bois; celles-là à la verité, comme filles aînées de leur mere par un droit qui leur est dû, ont droit de retenir; &

celles-ci, ſi elles ont été aſſez heureuſes que de venir dans un endroit bien ſitué pour contribuer à la belle figure de l'eſpalier, demeureront auſſi ; autrement on les fera ſauter, en obſervant de les couper comme j'ay déja dit pluſieurs fois.

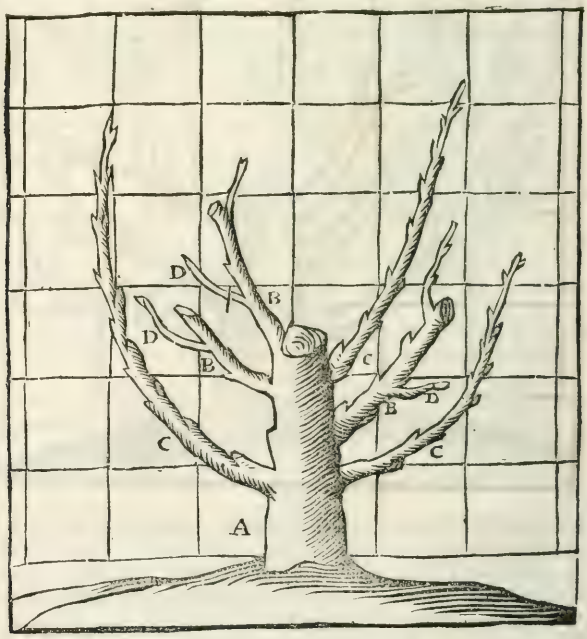
Si ces nouvelles branches reſtent, ce n'eſt que dans l'eſperance de s'en ſervir dans la ſuite, comme d'un ſecours pour renouveller cet arbre, lorſque ſes branches anciennes ſe ſeront épuiſées à donner leurs fruits ; ce qui ſe pratique en coupant ces branches vieilles venuës, pour y laiſſer les nouvelles à leur place.

Mais ſi ces nouvelles branches croiſſent mal ſituées, ſans balancer on les retranche entierement, afin d'en attendre quelque choſe de plus avantageux.

Et pour conduire ce même arbre dans les regles veritables de la taille, ſi l'on voit qu'il ſoit garni de branches foibles, que nous avons dit être bonnes pour le fruit & devoir pour cette raiſon être conſervées, nous n'aurons pour lors aucun égard pour elles; la ſeve, qui les a négligées, pour ainſi dire, nous montrant que c'eſt aſſez qu'elles les nourriſſe, ſans qu'il ſoit beſoin que le fruit vienne luy dérober une partie de cette ſubſtance qui n'eſt déja que fort médiocre. Ainſi, il faut ſoigner d'ôter telles petites branches, & de chercher le fruit dans les plus fortes.

EXEMPLE.

A. Arbre paliſſé. B. Branches médiocrement vigoureuſes. C. Trois nouvelles branches bien nourriers, ſorties du pied de l'arbre dans une bonne place, & qu'il faut garder. D. Petites branches à fruit, mais trop foibles pour être conſervées, coupées à l'épaiſſeur d'un écu.



Il arrive quelquefois qu'une branche ſituée d'une maniere, fait le dos de chat lorſ-

lorſqu'elle eſt paliſſée : cet aſpect eſt fort déſagreable dans un eſpalier, & c'eſt un défaut qu'on ne peut recorriger, qu'en coupant l'année d'après cette branche à un écu d'epaiſſeur, afin que de cet endroit il en ſorte une nouvelle qui ait meilleure grace.

Il arrive encore qu'un arbre jette de petites branches à fruit qui ſont menuës par le bout : telles branches ne ſont jamais bonne fin, ſi on ne les racourcit ; excepté celles qui ſont trop éloignées du cœur de l'arbre, qu'on note ordinairement en moignon, à cauſe qu'en tel endroit la ſeve ne les favoriſe gueres ; à la difference des groſſes qu'elle ſe plait d'aller chercher loin, & qu'on doit abſolument retrancher, ſi l'on veut que l'arbre reçoive autant de ſubſtance qu'il luy en faut pour le nourrir.

EXEMPLE.

A. Arbre paliſſé. B. Branche couchee en dos de chat & qu'il faut ôter. C. Endroit où il en faut couper l'année ſuivante. D. Petites branches dont l'extrémité eſt menuë, & qu'il faut racourcir en les rompant avec les doigts. E. Petites branches éloignées du cœur de l'arbre & qu'il faut couper en moignon. F. Groſſes branches éloignées & qu'il faut couper dans leur ſource. G. Endroit où il les faut couper.

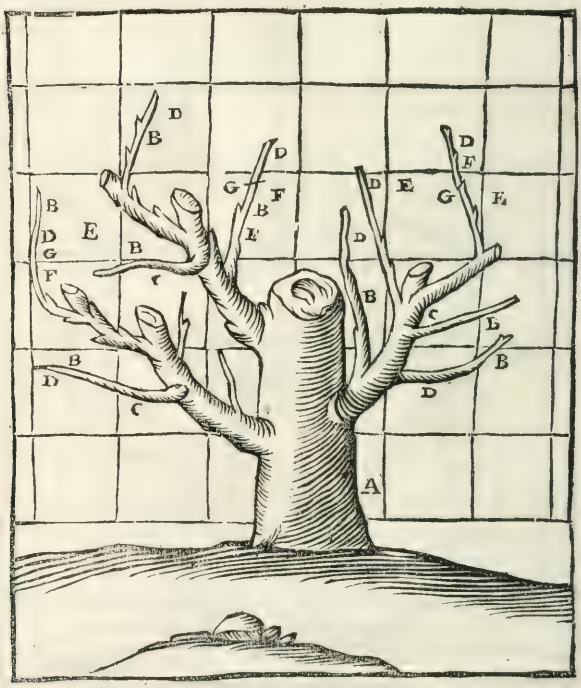
Tout ce qui paroit utile, bien ſouvent faute de le ſçavoir ménager, devient nuiſible. Un arbre eſt chargé de quantité de petites branches d'eſperance, que j'ay toûjours conſeillé de conſerver ; mais ces branches ſont toutes droites : & comme la ſéve qui n'aime rien tant que ces voyes-là pour monter, ne manque gueres d'y cauſer de la confuſion, on a pour lors la précaution de retrancher celles dont la ſituation n'eſt pas bonne, & d'en racourcir une par-

partie, ſans laquelle précaution un arbre eſt bien-tôt en danger de ſe dégarnir par le bas.

Lorſqu'on taille ce même arbre, on apperçoit quelques vuides que les veritables regles de la taille veulent qu'on rempliſſe, & on ne trouve pour cela que des branches à fruit dont il faut de néceſſité ſe ſervir, ce qu'on fait: mais de dire que telles branches garniſſent long-temps les endroits où on les a jugé néceſſaires, non; car le génie dont elles ſont, ne permet pas qu'elles ſe contreſaiſſent plus de deux ou trois ans: ainſi ces branches reprenant leur premiere nature, délaiſſent abſolument leur place, qui demeure vuide, ſi dés le commencement qu'on s'eſt apperçu de ces défauts, on n'a pris ſoin en taillant de leur en ſubſtituer d'autres.

EXEMPLE.

A. Arbre paliſſé. B Petites branches en quantité, propres à fruit & s'élevant en haut. C. Celles qu'il faut ôter. D. Celles qu'il faut racourcir. E. Vuides à remplir. F. Branches à fruit bien nourries, dont on ſe ſert pour cela faute d'autres. G. Endroit où il les faut couper.



Un jour un Jardinier fort embarraſſé à tailler un arbre, à cauſe qu'on le regardoit, apperçut deſſus une groſſe branche courte à l'extrémité de laquelle étoit venuë une autre groſſe branche. Il ne ſçavoit qu'en faire; tantôt ſur cette nouvelle branche il porta ſa ſerpette à deux yeux; tantôt à trois; & enfin, ſuivant le raiſonnement qu'il avoit fait en ſoy-même, il revint au premier œil, où enfin il coupa cette bran-

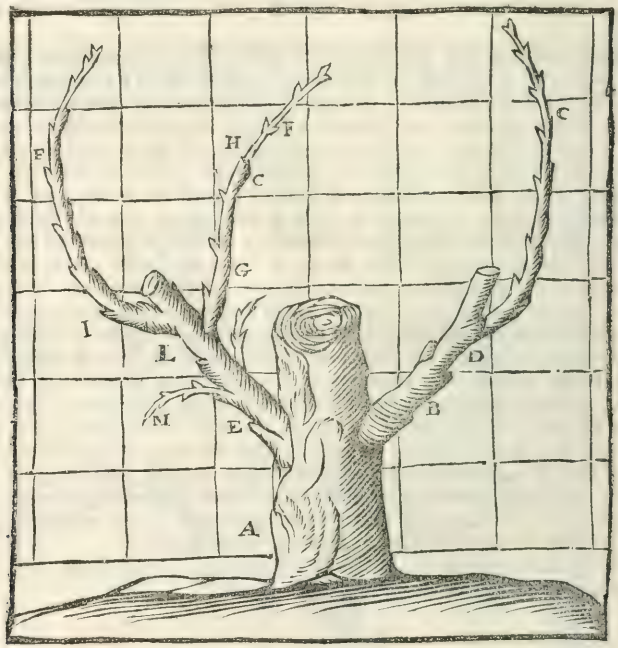
branche. Il croyoit avoir fait le plus beau chef-d'œuvre du monde, juſqu'à ce qu'un autre plus habile qu'il n'étoit, luy dit qu'apparemment il ne prévoyoit pas que ſi dans cette branche nouvellement coupée il y en naiſſoit une autre, elle emporteroit toute la ſéve, en telle ſorte que donnant à la mere branche qui n'étoit pas garnie une longueur trop menuë & trop étenduë, cela ſeroit trop deſagreable aux yeux, & même contre les regles de la taille; qu'ainſi, pour empêcher cet inconvenient, il la falloit couper en moignon, pour obliger la ſéve de produire ſur cette branche où cette taille ſeroit faite, d'autres branches qui garniroient admirablement bien l'endroit où elles viendroient bien placées. Vaincu par cette bonne raiſon, ce Jardinier à demi ſçavant reprit donc ſa branche qu'il retailla en moignon.

Un autre embarras luy ſurvint: l'arbre qu'il tailloit étoit un arbre vigoureux, & d'un autre côté où étoit la branche qu'il venoit de tailler, j'en voyois une autre qui étoit forte, & à l'extrémité de laquelle ſortoient deux autres branches bien nourries; rien ne manquoit par le bas de celle qui les portoit, tout en étoit bien garni; il n'étoit donc plus queſtion que de regarder ce qu'on feroit de ces nouvelles branches: les laiſſer toutes deux, ce ſeroit mettre en danger celles qui ſeroient au-deſſous, d'être ruinées dans peu de temps; à cauſe de la ſéve, qui ſe portant naturellement en-haut, ſe jetteroit la plus grande partie dans ces hautes groſſes branches, & délaiſſeroit trop, par conſéquent, les petites à fruit qui leur ſeroient inferieures: de les ôter auſſi toutes deux, la forme de l'arbre ne le veut point, non plus que le bas de cet arbre, qui a ce qui luy faut pour être beau. Il s'agit donc d'en ôter l'une ou l'autre: Mais laquelle choiſir; voila mon homme en peine; à la verité d'autres que luy douteroient en pareille occaſion: la plus haute de ces deux branches nouvelles venuës eſt plus groſſe que celle de deſſous; & jugeant que ſi on la laiſſe elle pourroit trop emporter de ſéve, ce qui ne ſe pourroit faire qu'au préjudice de celles qui ſeroient au-deſſous d'elles, on ſe détermine à l'ôter, en la coupant en moignon, à cauſe qu'on trouve que celle qu'on laiſſe a pris aſſez de nourriture, ſans qu'il ſoit beſoin de luy en donner davantage. Voila ce qu'un habile Jardinier fait, & ce que ne faiſoit pas celuy dont je parle, qui coupant indifféremment ces deux branches, les laiſſoit toutes deux, voyant qu'elles garniſſoient un beau vuide qu'il n'étoit pas encore temps de remplir; ainſi en luy montrant ſa faute, il tailla ces deux branches, comme je viens de dire.

Cette avanture que j'ay vuë & que je rapporte icy, ſervira d'inſtruction à ceux qui en taillant, ſe trouveront en même hypotheſe.

EXEMPLE.

A. Arbre vigoureux. B. Branche vigoureuſe dégarnie. C. Autre branche forte venuë à l'extrémité de la précedente. D. Endroit où il la faut couper en moignon. E. Autre branche vigoureuſe d'un autre côté. F. Deux branches fortes, venuës à ſon extrémité. G. Branche qu'on laiſſe. H. Où elle doit être taillée. I. Branche qu'on ôte. L. Endroit où on l'ôte, & où on la coupe en moignon M. Branches au-deſſous de ces deux groſſes.



Comme les arbres jettent differemment, on voit ſouvent qu'une groſſe branche ſur un arbre en a pouſſé trois à ſon extrémité, dont la plus haute eſt paſſablement groſſe, la milieu branche à fruit, & celle de deſſous plus groſſe que les deux autres. Tel ordre de la nature donne un peu à penſer à un homme qui taille un arbre. Mais voicy pour l'ordinaire ce qu'il faut faire: ſi la plus haute eſt bien placée, on s'en ſert pour la figure, luiſant entiere celle à fruit: & coupant en talus la plus groſſe de deſſous.

La raiſon m'en paroit aſſez naturelle; premierement, parce que trouvant une branche bien placée à former mon eſpalier, je ne ſçaurois faire plus ſagement que de la laiſſer; en ſecond lieu, donnant toute liberté à celle qui eſt féconde, je ne fais en cela que ce que je dois faire; & en troiſiéme lieu, coupant celle de deſſous qui eſt la plus groſſe en talus, j'en agis en habile Jardinier: ſi je la laiſſe entiere, toute la ſéve s'y va jetter, & abandonnera par conſéquent les deux autres ſuperieures.

Mais

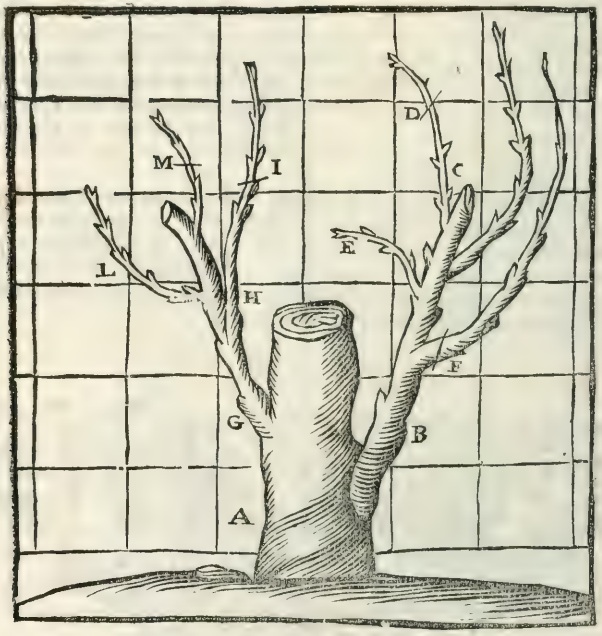
Mais vous accordez, m'objectera-t-on, que le cours naturel de cette sève étoit toûjours de monter dans les parties superieures de l'arbre; il est vray: mais pareille à un ruisseau, qui sans se revolter contre sa source, se trace bien souvent une autre voye que celle qui luy est ordinaire; même cette sève s'étant ouvert un passage contre l'ordre de la nature, se porte dans des lieux où on ne s'attend pas, & ce sont ces sortes de changemens qui font connoître l'habileté d'un homme qui taille un arbre; ainsi j'ay donc raison de dire de tailler ces branches, comme je le viens d'enseigner.

Mais au contraire, si la branche qui occupe le dessous se trouve dans une situation meilleure pour la figure de l'arbre que celle qui est la plus haute, on peut si l'on veut changer de sentiment, en taillant cette branche de dessous comme branche à bois, laissant celle du milieu entiere, & traitant la plus haute comme une branche à fruit; mais il faut que ce soit en vuë de ne la conserver en cet endroit qu'un peu de temps, supposé que l'arbre soit vigoureux, & qu'elle ne fasse point de confusion; autrement on la coupera en talus, au lieu de l'emporter tout-à-fait, cette derniere façon de la couper étant dangereuse, (luy faisant trop prendre de nourriture) de changer en elle la bonne disposition qu'elle a de produire du fruit, en celle qu'elle prendroit de ne jetter que du bois.

Mais au cas qu'il faille ôter celle de dessous, d'où vient me dira-t-on la couper en talus, & non pas autrement? c'est qu'il est question que ne l'ayant pas trouvée dans une situation assez bonne pour la figure de mon arbre, & n'envisageant plus par consequent cet endroit pour être rempli d'une branche à bois; il est question dis-je, d'en appeller une qui soit propre à donner du fruit; en quoy l'on réüssit merveilleusement bien, par le moyen de la taille en talus.

EXEMPLE.

A. Arbre paliſſé. B. Groſſe branche qui en a pouſſé trois à ſon extrémité. C. La plus haute de ces trois nouvelles médiocrement groſſe. D. Endroit où elle doit être taillée. E. Petite branche à fruit laiſſée entiere. F. Troiſiéme branche de deſſous coupée en talus. G. Autre branche qui a auſſi jetté trois branches à ſon extrémité. H. Branche de deſſous bien placée, & qu'on laiſſe pour la forme de l'arbre. I. Endroit où il faut la tailler. L. Petite branche laiſſée entiere. M. Branche la plus haute taillée à l'extrémité, comme branche à fruit.



Ce que c'eſt que couper en talus.

J'ay déja tant de fois parlé de la taille en talus, que je ne crois pas devoir paſſer plus avant, ſans dire ce que c'eſt: tailler en talus, ou en pied de Biche, c'eſt la même choſe; c'eſt couper une branche en telle ſorte que la coupe en ſoit un peu longuette & en pente: cette taille ſe pratique le plus ſouvent à l'égard de l'extrémité des branches qu'on taille, & ſur les branches qu'on coupe aux côtez de meres branches, lorſque l'occaſion le requiert; & cette coupe ſe fait de telle ſorte, qu'à l'extrémité d'en-bas il n'y reſte aucun bois, & en-haut l'épaiſſeur d'un bon écu.

Ce qui doit beaucoup chagriner un homme qui gouverne des arbres, eſt d'en avoir qui difficilement ſe mettent à fruit: & lorſque ce malheur luy arrive, je luy conſeille de laiſſer deſſus beaucoup de vieux bois, & ſur tout des branches à fruit, au bout deſquelles toûjours l'année d'aprés cette préſente taille, il en viendra encore d'autres, qu'il laiſſera encore ſans y toucher, & à l'extrémité auſſi deſquel-

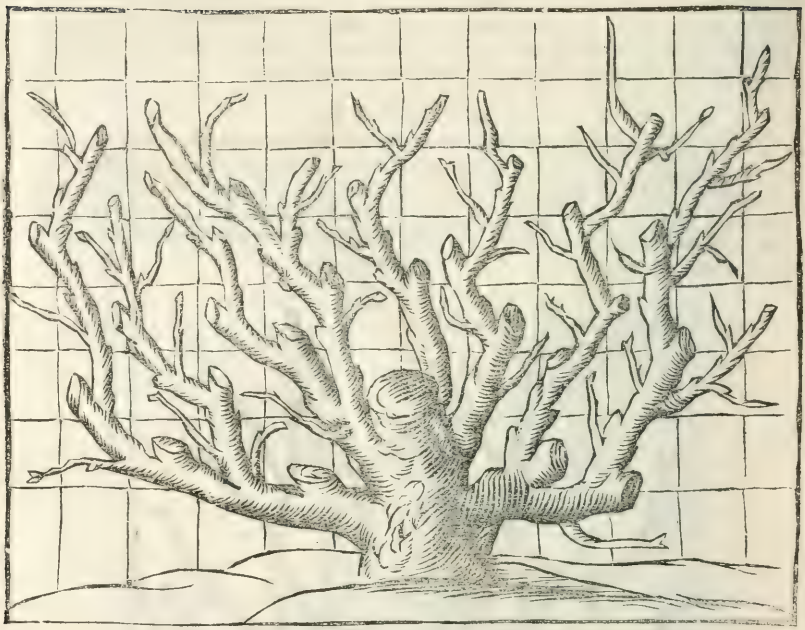
les

les dernieres branches venuës, la sève abondante en fera encore naître d'autres: Si bien que voilà des branches de trois pousses, au bout l'une de l'autre; de les laisser ainsi pour le coup, il n'y a pas d'apparence, car elles sont trop longues, & rendent la figure de l'arbre difforme; qu'en fera-t-il? il faudra pour lors que si les deux premieres ont trop de longueur, il fasse sa taille sur la seconde; ou bien, si elles sont comme la beauté de l'arbre les demande, qu'il taille la derniere en moignon dans l'endroit de son origine; mais qu'en observant ainsi ces choses sur cet arbre, on se garde toûjours d'y rien faire en confusion.

EXEMPLE.

A. Arbre poussant tout en bois. B. Quantité de petites branches vieilles & laissées sur cet arbre. C. Autres branches venuës à l'extrémité de ces premieres. D. Deuxiémes branches crûes au bout de ces premieres. E Endroit où il les faut tailler, à cause des deux premieres qui sont trop longues. F. Endroit où il les faut tailler en moignon, à cause de la juste longueur qu'ont ces deux premieres. G. Deux branches mal placées à ôter en moignon.

Figure d'un Eſpalier.



Des Buiſſons tout formez.

On doit être perſuadé que ce que je viens de dire des eſpaliers tout formez, regarde auſſi les buiſſons qui ont acquis entierement leur figure, excepté quelques obſervations que voicy, & qui leur ſont particulieres. Par exemple, on ſçait bien que les branches d'un buiſſon n'ont rien qu'elles-mêmes qui leur aide à ſupporter le fardeau des fruits qu'elles produiſent; c'eſt pourquoy, plus qu'à l'eſpalier il en faut conſiderer la force, afin qu'y proportionnant les boutons, ces branches, ſans ſuccomber deſſous, portent leurs fruits juſqu'à leur entiere maturité.

Il faut obſerver qu'un buiſſon qui eſt d'une eſpece à rapporter beaucoup de fruits & de bien gros, doit toûjours être taillé court, pour faire en ſorte qu'entraîné par la peſanteur du fardeau qu'il porte, il ne s'ouvre point trop; telle forme ſi ouverte n'étant point belle dans un tel arbre.

Un buiſſon qui ſeroit défectueux d'un côté, par une hauteur inégale de branches, ſoit par accident, ou naturellement, pour parvenir à acquerir une belle forme, ſe trouveroit bien heureux que la nature luy eût fait naître de ce mauvais coté-là une nouvelle branche de faux bois, & bien nourrie: car pour lors cette branche étant taillée longue, commenceroit à le rendre plus agréable à la vuë.

Toutes branches pour peu qu'elles ſoient mal ſituées, doivent être retranchées de deſſus un Buiſſon, ſi l'on ne veut qu'il paroiſſe tout boſſu.

Figure

Figure d'un Buiſſon.

Maximes ſur la taille des Arbres.

De ce qu'il me reſte encore à dire de la taille des arbres, j'ay cru devoir le réduire en Maximes, tant pour la plus facile intelligence de ceux qui les liront, que pour la néceſſité des préceptes qu'elles renferment.

PREMIERE MAXIME.

Quiconque veut bien tailler un Arbre, doit retrancher de deſſus toutes les petites branches qui prennent leur naiſſance d'autres branches menuës; car il n'y a rien à en eſperer, la ſéve leur étant trop peu favorable.

II. MAXIME.

Tout Jardinier, avant de couper une branche, doit toûjours regarder le lieu d'où elle ſort, afin de juger ſi elle pourra produire les effets que nous en attendons.

III. MAXIME.

La premiere obſervation qu'on doit faire avant que de tailler un Arbre, eſt de jetter les yeux ſur le vieux bois, pour voir s'il n'y a point défauts par rapport à la taille précedente, s'il y en a, les corriger.

IV. MAXIME.

Toute branche qui croiſe, ſoit dans un eſpalier, ſoit dans un buiſſon, doit être retranchée, à moins que dans un eſpalier elle ne ſerve à remplir néceſſairement un vuide, ou qu'elle ne contribuë à la beauté de ſa figure, ou bien enfin que ce ne ſoit une branche à fruit, qui en quelque endroit & de quelque maniere qu'elle puiſſe être ſituée, a toûjours bonne grace.

V.

V. MAXIME.

Une des bonnes Maximes de tailler un eſpalier, eſt de le dépaliſſer tout entier, avant que d'y rien couper; autrement ce n'eſt qu'une pure nonchalance, dont on peut à bon droit accuſer un Jardinier; & il y en a même qui le font lorſqu'il s'agit au mois de May de paliſſer les jets de l'année.

VI. MAXIME.

On doit remarquer, que tout arbre qui pouſſe avec trop de vigueur, doit être tenu plus long qu'un autre ou la ſéve ne ſe jette pas en ſi grande abondance, ſoit à côté, ſoit en-bas, ſoit en-haut.

VII. MAXIME.

J'ay déja averti, & j'en avertis encore, qu'il faut abſolument ôter de deſſus un arbre toutes les petites branches maigres, & qui ne ſont bonnes à rien, comme des ſujets propres ſeulement à prendre, & à ne rien rendre.

VIII. MAXIME.

Qu'on obſerve exactement lorſqu'on ôte une haute branche de deſſus une baſſe, de le faire le plus promtement; & que ſi c'eſt une haute qu'on conſerve, de couper en talus celle de deſſous.

IX. MAXIME.

Pour bien tailler un arbre, il faut toujours couper une branche courte entre deux longues; l'année ſuivante la branche courte ſera taillée longue, & la longue courte; c'eſt le ſecret d'avoir de beaux fruits, & de conſerver les arbres bien garnis.

X. MAXIME.

La pouſſe d'Aouſt ne fait jamais de fruit, à cauſe que le bois n'en eſt pas aoûté; c'eſt par cette cette raiſon qu'il le faut toûjours couper.

XI. MAXIME.

Les boutons à fruit étant les ſujets pour leſquels nous nous donnons tant de peine aprés les arbres, ſeront réligieuſement conſervez, comme étant l'eſperance des richeſſes que nous en attendons.

XII. MAXIME.

Si l'on déſire qu'un arbre paroiſſe bien garni, ſes branches ne doivent avoir de diſtance les unes des autres, que d'un doigt.

XIII. MAXIME.

Quand on voit ſur un arbre des branches à fruit, ſortir d'autres branches de pareille nature, il ne faut jamais les ôter, ſi ce n'eſt celles qui peuvent y apporter de la confuſion,

CHAPITRE XXI.

De la taille des Eſpaliers, & des Buiſſons lorſqu'ils ſont vieux; & des ſecrets pour leur faire prendre du fruit.

IL me ſemble que ſans outrer la matiere dont je traite, je puis icy faire le parallelle d'un arbre, avec la maniere d'élever un homme, qui tel que cet arbre ne peut acquerir aucune perfection, ſi dés ſa plus tendre jeuneſſe il n'a quelqu'un qui ſçache le conduire.

Il eſt vray que la nature eſt la mere nourrice de toutes choſes, mais bien ſouvent ſi l'art ne la perfectionne, on voit que tout ce qu'elle produit a des défauts ſi conſiderables, qu'à moins qu'une main bien habile n'ait pris le ſoin de les corriger, quelque eſtime qu'on en doive faire par rapport à la cauſe de ſon être, il devient toûjours le mépris de ceux qui le connoiſſent.

Et ſemblable à ces pierres précieuſes, qui tirées nouvellement des lieux de leur origine, ne ſont point eſtimées, ſi l'art d'un ſçavant ouvrier n'a ſçu leur donner la forme qui leur convient. De même un homme vit ſans aucune politeſſe, lorſque ſans les ſoins d'un habile maitre, il n'a eu pour regle de ſa conduite uniquement que ſon capriee; ainſi qu'un jeune arbre demeure, pour ainſi parler, toûjours brute, ſi le Jardinier ne le réduit de telle maniere, que cet arbre s'abandonnant aux ſoins qu'il a de luy, prend telle & telle figure qu'il luy plaît de luy donner.

Oüy, c'eſt ainſi qu'un enfant dans ſa jeuneſſe eſt ſuſceptible des impreſſions bonnes ou mauvaiſes qu'on luy donne, & que ſes mœurs, ſelon ces impreſſions, luy attirent le plus ou le moins d'eſtime de tout ce qu'il y a de gens de bien, lorſqu'il vient à être connu d'eux.

Ainſi que l'homme, un arbre fruitier a ſes âges diſtinguez; ſon enfance eſt le tems qu'il eſt en pepiniere; ſa jeuneſſe eſt celuy où l'on reconnoit qu'il eſt aſſez fort pour être arraché de cet endroit; & mis enſuite dans une place qu'on luy deſtine, pour y donner des fruits dignes de luy, & dont il a obligation à l'induſtrie de celuy qui le conduit; ce qu'il fait quelque temps aprés qu'on s'eſt appliqué à l'y bien cultiver; & c'eſt cette production qui peut en luy prendre le nom d'âge viril, qui eſt celuy auſſi où l'homme ordinairement donne de plus grandes marques de ſon ſçavoir faire: enfin vient la vieilleſſe, ſi le ciel permet qu'on y parvienne, qui n'eſt pas un âge moins naturel aux arbres, qu'il l'eſt aux hommes.

Chaque âge dans un arbre, ainſi que dans un homme, demande des ſoins tout differens les uns des autres; dans ſon enfance on ne fait que ſe jouër avec un enfant, prenant néanmoins toûjours garde qu'il ne s'abandonne pas tout-à-fait aux mouvemens de la nature; ainſi agit on à l'égard d'un arbre: cet enfant commence-t-il d'entrer dans ſa jeuneſſe, on change cette premiere maniere de l'élever, en une autre qui eſt de plus d'application & plus étroite; cet âge étant celuy où le ſang eſt le plus boüillant dans l'homme, & par conſéquent plus capable de le diſſiper au-dehors, & de le laiſſer échaper par trop, ſi on n'étoit ſoigneux de le tenir en bride: & ne voyons-nous pas arriver le même effet dans les arbres, qui deviendroient, pour ainſi parler, des volontaires, ſi l'on ne ſçavoit les réduire malgré eux? & comme tout ce qui eſt violent ne dure pas long-temps, auſſi ces eſprits vifs qui animent l'homme dans ſa jeuneſſe, s'émouſſant peu à peu, ſe ralentiſſent, & font que dans cet âge qu'on appelle viril, il en paroit plus moderé, & qu'il ne ſemble plus ſe porter qu'à vouloir écouter la raiſon; un arbre en fait la même choſe; car dans le temps qu'il eſt parvenu à bien faire, l'on peut dire qu'ayant changé de génie, ſa fougue s'eſt paſſée, & qu'au lieu de bois qu'il avoit coutume de jetter il ne donne plus que du fruit.

Tandis que tel âge ſe paſſe inſenſiblement, l'homme eſt tout ſurpris de ſe voir atteint de la vieilleſſe, qui eſt bien differente des âges d'auparavant; l'on en ſçait les ſuites, ſans qu'il ſoit beſoin que j'en diſe rien icy: & un arbre ſujet à toutes ſortes d'inconvéniens, parvient auſſi à ce point, où lorſqu'il y eſt arrivé, ainſi que l'homme, il demande pour l'y maintenir, des traitemens tout autres que ceux qu'on luy a faits cy-devant; & la ſeule difference que je trouve entre un homme & un arbre qui ſont vieux, eſt que celuy-cy, à moins qu'il ne ſoit malade, eſt toûjours fort vigoureux, & que celuy-là n'a plus que la foibleſſe pour partage: cependant, comme les regles & les principes de la taille des jeunes arbres ont quelque difference entre celle des vieux arbres, qui ſont ſur l'âge; voyons aprés avoir parlé de ceux-là, les obſervations qu'il y a à faire ſur ceux-cy.

Des vieux Eſpaliers.

Un Eſpalier qui eſt vieux, eſt ou vigoureux, ou foible, ou bien il eſt dans un état à ne rien demander davantage de luy.

Des Eſpaliers vigoureux.

Il n'y a point de Jardinier qui ne doive non-ſeulement être perſuadé que plus un arbre a de vigueur, plus doit il être chargé de branches, tant en bois qu'en fruit; mais encore ſçavoir en quel endroit, & de quelle maniere il les luy faut laiſſer.

Les branches qui compoſent la figure de l'arbre, doivent toûjours être laiſſées longues d'un pied & demi, ainſi qu'une partie de celles que ces mêmes branches ont produites, & qui ſont groſſes auſſi, & ſur tout celles qui ont leur ſortie en-dehors.

Aprés qu'on a choiſi ces ſortes de branches, comme les mieux placées; il reſte à voir ce qu'on fera des autres qui les accompagnent: on les laiſſeroit encore volontiers toutes, ſi la figure de l'arbre ne s'y oppoſoit pas abſolument; cela étant, je regarde celles qui ont pris naiſſance en-dehors, pour les couper en talus, ou à deux yeux de longueur; & au contraire, ſi elles ſont du côté de la muraille, je les taille à trois yeux prés de leur ſortie, à condition lorſque l'arbre viendra à prendre du fruit, de les emporter tout-à-fait de cette place, comme n'y étant d'aucune utilité.

Des Eſpaliers foibles.

La foibleſſe de cet arbre demande qu'à ſon égard on agiſſe tout au contraire: ſa maladie luy vient ou de racines, dans leſquelles, à cauſe de ſa vieilleſſe, la ſéve ne fait pas les mêmes fonctions qu'auparavant; ou du défaut du fonds, qui par certaine qualité maligne, & contraire à ſa nature, luy refuſe en partie la ſubſtance dont il a beſoin pour ſe nourrir comme il faut: & comme nous avons dit qu'à celuy-cy deſſus, à cauſe de ſa trop grande vigueur, il le falloit charger de beaucoup de branches, tant à fruit qu'à bois; on peut juger à cauſe de ſa foibleſſe, qu'il en faut tenir celuy-cy déchargé entierement & des unes & des autres, & tailler celles qui reſteront de la longueur de cinq à ſix pouces ſeulement.

Ces ſortes d'arbres, pour avoir trop peu de ſéve, ſont fort ſujets d'avoir des branches uſées, & c'eſt à quoy on doit prendre garde, afin de les en décharger entierement, comme des ſujets inutiles, ainſi que des autres petites branches menuës, qui ne ſont jamais bonnes à rien, & qui ſont celles qu'on appelle branches chifonnes; & ſi aprés tous ces ſoins pris, on s'appercevoit que tel arbre n'en fiſt pas mieux ſon devoir, il faudra l'arracher; & en planter un autre à ſa place.

Se-

Secrets pour faire prendre du fruit à un arbre trop vigoureux.

Comme pour guerir une maladie il en faut toûjours conſiderer les cauſes premieres, afin d'y apporter les remedes efficaces; lorſqu'on voit un arbre pouſſer avec trop de vigueur, & qui ne fructifie point, on appelle cette vigueur un mal qui eſt en luy; car n'étant planté que pour nous donner du fruit, ce qui eſt le propre de ſa nature, & ne pouſſant que du bois, peut-on attribuer cela à autre choſe qu'à l'effet d'un mauvais temperament qu'il faut corriger?

Il eſt ſûr que ce trop de bois qui nous déplait, ne provient que d'une abondance de ſéve exceſſive, qui ſe jettant dans tout le corps d'un arbre, y cauſe un deſordre trés grand; & cette ſéve ne prenant ſon origine que des racines, on doit conclure que moins ſe trouvera-t-il en état de recevoir de ſubſtance. Ainſi perſuadé de cette raiſon qui eſt bonne, & aprés avoir traité cet arbre comme j'ay dit cy-deſſus il faut dans la ſource de ce mal, qui ſont ſes racines, en aller chercher la gueriſon, & foüillant au pied de l'arbre, en couper des plus groſſes d'un côté, de telle maniere qu'il n'en reſte pas la moindre partie qui puiſſe faire aucune fonction.

On ſera ſoigneux, auparavant que de faire cette operation, de juger combien on devra couper de racines; car qui iroit en retrancher beaucoup d'un côté tandis que de l'autre il y en auroit trés-peu, mettroit ſans doute l'arbre en danger de pouſſer avec tant de médiocrité qu'il pourroit bien en mourir.

J'ay vu pratiquer une autre choſe à l'egard des arbres qu'on ſçait être d'un génie à donner naturellement beaucoup de bois, tel qu'eſt la virgouleuſe avec autres; aprés que tels arbres ont été plantez deux ou trois ans, & qu'on voit qu'ils prennent leur train ordinaire, on les arrache de leur place, pour les planter ailleurs: j'en ay vu par ce moyen être réduits à la raiſon.

Il y en a, pour prévenir cet inconvénient, & ne point être obligez à replanter des arbres de cette nature, lorſqu'ils les plantent, qui ne les étêtent point, & les laiſſent en cet état pendant deux ans; de telle ſorte que la ſéve dans ces commencemens n'étant pas beau-coup forte, par rapport aux branches qu'elle a à nourrir, & ſe faiſant pendant ces deux premieres années comme une eſpece de raiſon de ſe moderer dans la ſuite, à cauſe d'un certain épuiſement qu'elle reſſent; de telle ſorte, dis-je, que venant aprés ce temps à tailler ces arbres, elle agit dans eux comme nous le ſouhaitons.

Remarques concernant les vieux Eſpaliers.

Je ſuppoſe qu'un arbre ait été bien conduit juſqu'à ſa vieilleſſe, & je veux même que cela ſoit: cependant, ſi l'on n'y prend garde, c'eſt pour lors qu'il eſt dangereux qu'il ne tombe dans de grands défauts; en vain juſques-là auroit-on conſervé dans un eſpalier une égalité de branches: je dis encore, ſi l'on n'y ſoigne, ſes maîtreſſes branches voudront tellement dominer, qu'il eſt à craindre, ſi l'on ne ſçait les réduire, qu'elles ne rompent cette égalité qui fait ſa beauté, & ſans laquelle il eſt toûjours défectueux.

Il arrive quelquefois que des arbres vieux, pour avoir été négligez, ſont montez trop vîte, & qu'ayant en cet état été laiſſez trop confus, la ſéve ne pouvant pas y ſuffire, en aura abandonné tout le haut. Si l'on veut pour lors prévenir leur perte entiere, il faut d'abord remarquer ſi dans le bas il n'y a point quelques bonnes branches, dont nous puiſſions nous ſervir pour les renouveller; & ſi cela eſt, ravallant ces branches hautes délaiſſées, on agit à l'égard de celles qui dans telle occaſion ſe préſentent favorablement à nous, ſuivant les regles de la taille que j'ay établies cy-devant.

Lorſqu'un eſpalier vient ſur l'âge, & qu'on prévoit que quelque remede qu'on puiſſe apporter à telle maladie, il faut qu'il periſſe; on ne doit plus le regarder que comme un arbre à la place duquel il en faut planter un nouveau: & ſi par les derniers efforts que la nature fait en luy, elle y donne des marques d'abondance, pour lors, ſans en retrancher aucune, on fera du mieux qu'on pourra à cet arbre, juſqu'à ce qu'étant tout-à-fait épuiſé, il tombe dans une impuiſſance de produire aucune choſe; dans lequel temps on ne balancera point de l'arracher.

Un vieil eſpalier tombe encore dans un autre défaut que voicy; mais c'eſt par la mal-habileté du Jardinier qui le conduit, qui luy ayant laiſſé trop de faux bois, a cauſé le deſordre qu'on y voit, & qu'il ne ſçauroit rétablir, à moins que pendant trois ou quatre ans de ſuite, il n'en ravalle une branche ou deux par chaque année.

Des vieux Buiſſons.

Tout ce que je viens de dire des vieux eſpaliers, peut convenir aux buiſſons, à la reſerve de quelques obſervations que voicy, & qui ſont propres à ces derniers arbres.

Quand un vieux buiſſon n'eſt point rond, c'eſt une choſe en luy qui eſt bien défectueuſe, & qui n'eſt cauſée que par l'ignorance des Jardiniers. Ce défaut dans un tel arbre, eſt ſemblable à ces gros pechez d'habitude que commettent les hommes, & dont ils ont une peine terrible à ſe défaire, quand ils en prennent le chemin: c'eſt ce qui fait que je trouve une perſonne bien empêchée, quand approchant d'un vieux buiſſon pour le tailler, elle y remarque ce défaut de rondeur qu'elle ne peut corriger, (quelqu'habile qu'elle puiſſe avoir la main) que par de grandes précautions, & une eſpace de trois ou quatre années de temps, en taillant les branches de cet arbre de telle maniere, que des groſſes branches il en naiſſe d'autre groſſes branches qui ſortent du côté qu'il faut remplir; telle correction d'un pareil défaut n'eſt pas l'ouvrage d'une apprentif, mais bien d'un maître Jardinier, qui taillant ce buiſſon, doit prévoir l'ordre que la nature doit tenir ſur les yeux de l'extrémité, regarder les côtez qu'il faut remplir, fournir, ou arrondir.

Enfin, un buiſſon n'eſt point beau quand il n'eſt pas rond, qu'il n'eſt point ouvert dans le milieu, qu'il eſt dégarni de beaucoup de bonnes branches dans ſa rondeur, & quand il eſt trop haut de tige; défauts conſiderables dans cet arbre qu'il faut prévoir toutes les fois qu'on le taille.

CHAPITRE XXII.

De la taille des fruits à noyau.

POur le peu de difference qu'il y ait entre les tailles des fruits à pepin, & celles des fruits à noyau; il me ſemble à propos, pour ne point troubler l'ordre que je me ſuis preſcrit dans cet ouvrage, d'en faire un chapitre particulier, afin de donner par là facilement à connoître quelle eſt cette difference, & que ſe conformant à la nature de ceux-cy, on quitte en les taillant l'idée qu'on devoit ſe former de ceux-là.

La premiere obſervation qu'il faut d'abord faire en taillant un Pêcher ou un Abricotier, eſt que devant être inſtruit que les branches à fruit de ces arbres ſont de fort peu de durée, on eſt obligé d'en décharger l'arbre plus ſouvent qu'on ne fait pas aux Poiriers; mais auparavant que d'en venir à cette execution, il faut connoître ces branches, crainte de s'y tromper.

Il y a des Pêchers qui ſont ſujets à la gomme, ou par droit de nature, ou par les

les mauvaiſes qualitez du fond où ils ſont ſituez : cela étant, on ſera ſoigneux d'abord de regarder ſi celuy qu'on veut tailler, eſt atteint de cette infirmité, qui ſe manifeſte aſſez dans les branches à fruit de cet arbre, leſquelles on ne conſidere plus que comme branches inutiles, à moins qu'elles ne ſoient raiſonnablement groſſes, ou qu'elles n'ayent pouſſé quelques belles branches à fruit pour l'année ſuivante ; en ce cas on les laiſſera, perſuadé cependant qu'on doit être, qu'au bout de deux ans elles periront & qu'il les faudra par conſéquent entierement ôter.

Ces petites branches deviennent encore inutiles par d'autres accidens qui leur arrivent, comme par les roux-vents & les gelées du Printems qui les perdent ; c'eſt pourquoy, lorſqu'on s'apperçoit que ce malheur eſt tombé ſur elles, on ſe détermine auſſi à les couper toutes entieres.

Avant de paſſer outre, je ſuis bien-aiſe d'avertir, que quand je diray de couper des branches, j'entens qu'on ſe ſouvienne de les couper dans les regles : c'eſt-à-dire en talus ou en moignon, &c. ſuivant que l'occaſion le demandera.

Si j'ay établi pour maxime ſure, à deſſein d'avoir de beaux arbres, qu'il falloit tailler court les Poiriers ; c'eſt avec bien plus de raiſon qu'il la faut obſerver icy à l'égard des Pêchers, & des Abricotiers, qui étant beaucoup plus dénoüez, ſont ſujets à s'échaper bien davantage.

La plus belle ouverture d'abord qu'on peut ſe donner en taillant un arbre à noyau, eſt d'en ôter les vieilles branches qui ſont ſeches, ou celles qui pour être trop foibles ſont dans l'impuiſſance de donner du fruit. Cela fait, on a un champ ſur lequel un Jardinier peut facilement exercer ſon induſtrie, & qui ne trouvant plus que de deux ſortes de branches à ménager, n'a qu'à appeler ſa ſcience à ſon aide pour ſçavoir de quelle maniere il ſe comportera en les taillant.

De ces deux ſortes de branches, les unes ſont branches à bois & les autres branches à fruit, qui ſe connoiſſent aux boutons à fleurs qui ſont tout formez ſur elles ; leſquelles branches il faut religieuſement conſerver fort longues, pour leur faire joüer de leur reſte ; auſſi-bien telles branches ne ſont-elles jamais propres qu'à couper entierement aprés qu'elles ont porté.

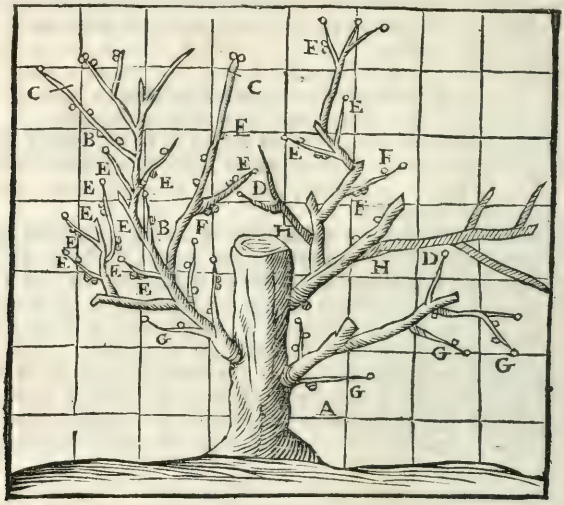
Quand je dis conſerver fort longues je ſuppoſe qu'on proportionne cette longueur à la groſſeur dont elles ſont : car autrement ce ſeroit les forcer à ne produire choſe qui vaille.

Pour les groſſes branches, elles ſeront donc taillées courtes pour deux raiſons ; la premiere, pour les obliger de jetter d'autres groſſes branches, qui ſervant à donner de plus en plus une grande étenduë à un eſpalier, contribuent auſſi à la juſteſſe de ſa figure ; & la ſeconde, dans l'intention que ſa nature ne pervertira point ſon ordre, ces groſſes branches en produiront de petites qui viendront à propos pour remplir les places de celles qu'on aura otées

Mais voicy un écueil où bien des Jardiniers tombent lorſqu'ils taillent des fruits à noyau ; qui eſt que voyant des branches chargées de boutons, ils les croyent indifferemment toutes bonnes. Mais ils ſe trompent : car il eſt de ces branches qui étant eſtimées pour branches à fruit, à cauſe des ſignes apparens qu'elles en portent, ne ſont néanmoins que branches de nulle valeur : telles ſont celles qui ſont longues & menuës, & dont les boutons à fruit ne ſont que ſeuls chacun dans leur lieu d'origine : car on doit ſçavoir que toute branche de Pêcher, ou d'Abricotier qu'on laiſſe pour porter du fruit, n'eſt jamais bonne, ſi les boutons qu'elle porte ne ſont doubles, avec un œil à bois au milieu : ſi ce n'eſt des Pêchers de Troye, ou des avant-Pêches. Mais je crois juſqu'icy avoir aſſez parlé de la taille des Pêchers & Abricotiers, pour que je donne un exemple demonſtratif des obſervations que j'ay dit qu'il y falloit faire. C'eſt un Pêcher, dont les boutons ſont déja gros, & tels qu'ils doivent être quand on les taille. Ce que je conſeille de ne faire auſſi que fort tard à cauſe de cela.

EXEMPLE.

A. Gros Pêcher paliſſé. B. Groſſes branches. C. Endroit où il les faut tailler. D. Vieilles branches qu'on doit ôter. E. Branches à fruit qu'il faut laiſſer. F. Boutons doubles avec un œil à bois ſur les mêmes branches au milieu. G. Branches foibles & ſur leſquelles ſont de ſimples boutons, & qu'il faut ôter auſſi. H. Endroit où il faut couper les vieilles branches.



Le génie de ces arbres eſt un peu capricieux; car étant fort ſujets, comme j'ay dit, de s'éloigner de leur origine, il arrive que leur pied ſe trouve en danger d'être dégarni faute de groſſes branches, ſi l'on ne ſçait y remedier d'ailleurs; & le ſeul remede qu'on y trouve eſt, qu'au cas que nous voyions qu'un Pêcher nous menace de ce défaut, de ſe ſervir de quelques branches à fruit que nous remarquerons être venuës en un lieu fort à propos pour cela; & devenant pour lors ſans pitié pour quelques boutons qui y ſeront, de racourir ces branches, autant que nôtre prudence nous dira de le faire.

OBSERVATIONS.

Il eſt néceſſaire d'obſerver que tous Pêchers qui ont été ravallez, lorſqu'ils ont jetté de nouvelles branches doivent être taillez comme des arbres qui ſont tout jeunes, en leur laiſſant néanmoins les branches un peu longues, crainte de la gomme.

On ne ſe fera point de ſcrupule d'ôter quelques boutons à fruit, lorſque la trop grande abondance le permettra.

Si l'on n'a à garnir que des murailles de ſix pieds, on obſervera dans les commencemens de tailler les Pêchers ou les Abricotiers, un peu longs, pour ne les point obliger à ne donner que du faux bois, ſi on les tailloit autrement.

C'eſt une choſe inutile de ravaller une vieille branche de Pêcher ou de Prunier, venuë d'en eſperer des nouvelles: car leur écorce eſt trop dure pour faire que la ſéve

ſéve s'y puiſſe ouvrir un paſſage convenable à cet effet ; il n'y a que l'Abricotier pour fruit à noyau, de qui on peut eſperer un tel avantage.

Des Abricotiers & Pruniers.

Lorſque j'ay parlé de la taille des Pêchers, j'ay entendu auſſi traiter de celle des Abricotiers & des Pruniers. C'eſt pourquoy ne trouvant point que ces arbres ayent des obſervations qui leur ſoient particulieres, le Lecteur veut bien que je les renvoye cy-deſſus pour s'y rendre habile.

CHAPITRE XXIII.

Comme il faut paliſſer les Arbres.

LA ſcience de bien paliſſer les arbres en eſpalier, n'eſt pas moins importante que celle de les tailler ; d'autant que c'eſt d'elle que dépend toute leur beauté. Je ne me ſuis point voulu icy étendre ſur les differentes manieres de dreſſer des paliſſades, avant jugé que cela ne contribueroit en rien à leur figure, laiſſant ces manieres differentes à être choiſies par chacun en particulier ſuivant ſa fantaiſie. Il s'en fait avec des échalas de quartier ; ce ſont celles aujourd'huy qui ſont les plus à la mode : & l'autre ſe façonne avec du cloud, & du cuir, ou des liſieres de drap ; ainſi du reſte. Venons au fait.

Pour donc paliſſer comme il faut, aprés avoir laiſſé pouſſer les arbres en toute liberté ; la premiere année on doit, lorſqu'ils ſont taillez, les attacher aux paliſſades, ſans les contraindre, d'autant que ces premieres branches qu'ils jettent ſont ſi tendres, qu'on ne les pourroit forcer ſans les alterer beaucoup ; la beauté de paliſſer conſiſtant à ſçavoir arranger avec l'ordre à droite & à gauche, les branches qui peuvent venir à chaque côté, en ſorte qu'il n'y ait rien ni de confus, ni de croiſé, ni de vuide.

Pour parvenir à ce bel ordre que demande un arbre auquel on veut donner la forme d'un eſpalier, on commence par la maîtreſſe branche, qu'on place toute droite, en l'arrêtant par le haut plus ou moins que la force de l'arbre le demande.

A l'égard des branches les plus baſſes & qui ſont à côté, le plus bas qu'on les peut baiſſer c'eſt toûjours le meilleur, juſqu'à un demy pied de terre, s'il eſt poſſible, afin qu'en cet endroit la muraille ſoit couverte ; laquelle maniere de paliſſer contribuë beaucoup à la beauté d'un eſpalier : & pour en donner une idée parfaite, je diray qu'il faut qu'un arbre qu'on paliſſe, ait la figure d'un éventail ouvert.

Mais comme le défaut de vuide eſt plus conſiderable & plus voyant que les autres, j'avertis qu'il vaut mieux croiſer, quand on ne peut autrement éviter cet inconvenient.

Pareille à un ruiſſeau qui coule, la ſéve veut avoir ſon cours libre, ou bien elle ſe jette en des endroits où elle cauſe du deſordre ; c'eſt ce qui arrive lorſque courbant une branche en dos de chat, cette ſéve venant à monter, s'arrête ordinairement dans le deſſus de ce dos, où elle trouve un obſtacle ; & là faiſant un faux jet, elle s'y jette entierement, & abandonne par ce moyen le reſte de la branche, qui s'uſe en peu de temps manque de nourriture.

Pour cette même raiſon, l'extrémité des branches ne ſera jamais attachée plus baſſe que le lieu d'où elles prennent leur origine, mais il faut que ce ſoit en montant toûjours un peu.

Cependant il arrive quelquefois qu'on eſt obligé de tomber dans ce défaut, ſur tout à l'égard des vieux arbres, qui pour avoir été mal conduits, ſont dégarnis dans le

le milieu, ce qui ôte toute la beauté d'un eſpalier ; & pour la rétablir il faut de néceſſité renverſer les petites branches, & les faire retourner contre la tige.

Cette néceſſité de paliſſer ainſi, n'arrive gueres (comme je viens de dire) qu'aux vieux eſpaliers, où ces petites branches à la verité ne ſont pas ſi alterées, que ſi c'étoit de jeunes arbres qu'on traitât ainſi. Et tel inconvénient n'eſt cauſé que par l'ignorance du Jardinier, qui dans ſa taille a mal gouverné ces ſortes d'arbres.

Si l'on veut en paliſſant tenir un arbre bien garni, il faut entre deux branches longues en laiſſer une courte ; & la raiſon de cela eſt, que toutes les fois qu'elles ſont toutes arrêtées d'une hauteur égale, l'arbre eſt ſujet à demeurer vuide dans le milieu, d'autant que la ſéve qui ne cherche qu'à monter & ne ſe porte ordinairement qu'aux branches les plus hautes, & que dans celles qui ſont les plus groſſes ; forme au haut de l'arbre une confuſion de branches, qui en abſorbe inutilement toute la nourriture.

CHAPITRE XXIV.

Ce que c'eſt qu'ébourgeonner & pincer en fait d'arbres, & la maniere de le faire.

SI-tôt que les arbres ſont paliſſez, on les laiſſe en liberté de pouſſer juſqu'au mois de May, que vient le temps qu'on doit les ébourgeonner ; & cette operation ſe fait auſſi en Juin, Juillet, & Aouſt ; ſuivant que la ſéve a plus ou moins agi dans les arbres pendant ces quatre mois.

Ebourgeonner (à proprement parler) eſt ôter des jets de l'année inutiles, qui attirant à eux tout la ſéve, empêchent qu'elle ne s'employe à en nourrir d'autres qui ſont venus à la bonne heure pour faire fructifier un arbre, & pour luy faire acquerir une belle figure.

De dire preciſément où il faut ôter ces jets, c'eſt ce qu'on ne peut ; mais pour le ſçavoir il n'y a qu'à ſe figurer quelles ſont les choſes eſſentielles à tel & tel arbre pour luy conſerver ſa beauté, & l'obliger à donner du fruit ; cela étant, on verra bien à l'égard de la figure, que tous jets qui ſont venus contre l'ordre de cet établiſſement, doivent être retranchez ; ainſi que ceux qui, quoy qu'on les juge bons à fruit, menacent l'arbre d'une abondance ruineuſe, par leur trop grande confuſion. Car, par exemple, ſi conſiderant un Poirier dés le commencement du mois de May, je vois qu'auprés d'une taille faite en talus ou autrement, il croît une branche en dehors & je la demande à côté pour la figure d'un eſpalier, ou ſi pour celle d'un buiſſon je l'attens en-dehors & qu'elle vienne en-dedans, pour lors je ne balance point de l'arracher toute entiere, prévoyant le tort qu'elle peut faire à ſes voiſines que je remarque être venuës plus à propos pour mon deſſein.

Ny les vieux ny les jeunes arbres ne ſont point exemts de cette eſpece de taille ; elle ſe pratique ſur les uns & ſur les autres, lorſque l'occaſion s'en préſente.

Il arrive ſouvent que d'un même œil il ſort deux ou trois branches ; & pour lors laiſſant celle qui convient le mieux à la figure de l'arbre, j'ôte les deux autres, ou avec la main ou avec la ſerpette, ſoit que ce ſoit celle du milieu qu'on veüille conſerver, ſoit que ce ſoit l'une ou l'autre de celles des deux côtez.

Cependant, ſi cette branche qui a pouſſé d'un même œil ces trois autres branches eſt vigoureuſe, & que de ces trois nouvelles celle du milieu paroiſſe nous accommoder le moins, on ne fait point pour lors de difficulté de l'ôter.

La taille des arbres vigoureux en ce temps, ne nous porte pas à moins de conſiderations à leur égard, que celle qui ſe pratique en Mars : le trop de ſéve nuit

nuit aux arbres, auſſi-bien que le trop peu; ainſi, ſi au mois de May je vois qu'un arbre en vigueur a pouſſé trop de branches vigoureuſes, je me determine à en ôter quelques-unes des plus fortes, pour conſerver les moindres, pourvu qu'elles paroiſſent bonnes; & comme la confuſion eſt toûjours à craindre ſur les arbres, & que ceux dans leſquels la ſéve monte avec impetuoſité y ſont fort ſujets, il faut être ſoigneux d'en decharger leurs branches, taillées avec telle précaution auſſi, que jugeant, ſi on en ôte trop, que cette ſéve ſe portant en trop grande abondance dans celles qui reſtent, n'y cauſe du deſordre: telles branches étant regardées en cet endroit comme branches à fruit; & devenant aprés branches à bois, à cauſe de la trop grande nourriture qu'elle ſont obligées de prendre.

Si c'eſt un arbre qui ſoit foible, c'eſt pour lors nôtre prudence jointe à nôtre raiſonnement que nous devons écouter, & qui ne manque pas de nous dire en termes généraux, qu'il faut que nous ſçachions qu'un arbre foible ſe doit ébourgeonner tout autrement qu'un arbre vigoureux.

Toutes branches qui dans le fort de la végetation ſont preſque venuës, pour ainſi parler, malgré la nature; telles branches; dis-je, comme trop menuës, incapables de produire aucun bon effet, & pour éviter la confuſion, ſeront ravallées à un œil de leur origine.

Souvent une nouvelle branche de pêcher venuë depuis la taille de Mars, en produira une autre nouvelle. Cet ordre quelquefois, auquel on ne s'attend pas, peut embarraſſer l'eſprit d'un curieux, mais non pas tant qu'il ne trouve bien-tôt le moyen de ſortir d'un tel embarras; & pour cela il n'a qu'à conſiderer ſi ces nouvelles branches promettent quelque choſe de bon par leur groſſeur, & par leurs yeux qui doivent être doubles, comme j'ay dit, pour être eſtimez; & pour lors il ſe donnera bien de garde les ôter: mais ſi ces branches ſont foibles, & qu'il ne puiſſe rien eſperer d'elles, il ne faudra pas qu'il manque de les ébourgeonner toutes.

Une branche nouvelle venuë, peut encore en produire une nouvelle groſſe ou à ſa partie ſuperieure, ou à ſon inferieure; celle qui vient au premier endroit, eſt à rejetter; ainſi on doit l'ebourgeonner, comme un branche qui nuit à ſa mere, qui n'a pas beſoin d'une fille d'un génie à ne donner que du bois, tandis qu'elle eſt toute diſpoſée à produire du fruit: mais ſi cette ſeconde nouvelle branche qui ſera groſſe, prend naiſſance au ſecond lieu, pour lors on la regardera comme bien venuë; & prévoyant qu'aucun inconvénient ne luy arrive, pourvu qu'elle puiſſe ſervir pour branche à bois, on la conſervera dans cet endroit fort précieuſement.

Comme l'ébourgeonnement n'eſt pas inventé non ſeulement pour les branches mal placées, ou celles qui ſont en confuſion, mais encore pour retrancher quelques fruits des endroits où ils ont cru trop prés les uns des autres; je ſuis bien-aiſe d'avertir que telle operation n'eſt pas moins importante pour contribuer à leur beauté que celle qu'on fait du bois; mais avant que d'enſeigner cette methode, il faut achever celle que nous avons commencée, & qui regarde les branches.

Il n'eſt pas nouveau qu'une branche apporte en même-temps, & du bois & du fruit, & ce n'eſt même qu'une bonne marque, & dont on doit être bien-aiſe; pour lors ſi l'on remarque que ces branches ſoient bonnes, bien placées, & qu'elles ne ſoient point trop confuſes, & par ce moyen en état de nuire au fruit, on n'y touchera pas: mais ſi au contraire il y en a de mal placées, ou bien qu'on les juge incommoder le fruit qui les avoiſine, on ſera ſoigneux de les ébourgeonner.

Si au contraire une branche donne bien du fruit & du bois, mais que ce bois ſoit fort mince, telle production nous doit d'abord porter à une reflexion qu'il eſt néceſſaire de faire avant que de toucher à cette branche; car beaucoup de fruit ſur une branche qui jette du bois fort chetif, eſt une marque que la ſéve n'y eſt pas abondante: cela étant, peut-on prendre pitié de tout ce fruit ſans luy faire tort?

Non: ainſi ne laiſſant que peu de ces petites branches, & celles qui ſont en meilleure place, on ôte la pluſpart de ce fruit; j'entens ceux qui ſont les plus petits; puis on racourcit la branche juſqu'à un œil au-deſſus du fruit.

Toutes branches ou tous fruits qu'on ôte, doivent toûjours être retranchez au haut des branches de deſſus leſquelles on les retranche, comme les plus éloignées de la ſéve, & les ſujets d'un arbre par conſéquent qui reçoivent le moins de nourriture.

On remarque ſur des arbres des branches qui à la verité n'ont pouſſé aucun fruit, mais bien de petites branches nouvelles, qui pour peu qu'elles ſoient dans une bonne ſituation, ſemblent humblement nous ſupplier de ne les point ôter de leur place; telle grace eſt trop pleine de juſtice pour la leur refuſer, lorſqu'on voit ſur tout qu'elles ne ſont point confuſes: mais comme parmi celles qu'on laiſſeroit, il y en auroit peut être quelqu'une plus favoriſée de la nature que les autres, & qui flatée d'un tel avantage recevroit au préjudice de ſes ſœurs toutes les faveurs qui luy viendroient de cette mere commune, ce qui feroit qu'elle ſeroit beaucoup plus forte que les autres; pour empêcher telle branche de ſe tant enorgueillir, on l'arrache entierement; ou bien; ſi moins portée pour elle ſeule, les petites branches qui ſont auprés d'elles ne ſouffrent gueres des bien-faits qu'elle reçoit plus qu'elles, on ſe contentera ſeulement de la pincer. Je vas dire bien-tôt ce que c'eſt que cette operation.

Une autre branche à fruit malheureuſement n'a pouſſé qu'une petite branche & point de fruit, apparemment que la ſéve n'y eſt pas montée comme on l'eſperoit; ce qui fait que prévenant un plus grand inconvénient, on la ravalle à un œil au-deſſus de celle qu'elle a produit, qui devant être preferée à elle-même, en ſera par ce moyen mieux nourrie.

Dans un autre endroit une branche a apporté bien du fruit, & une petite branche à ſon extrémité, & d'autres mêlées parmi le fruit: ſi elle paroît branche à fruit, on la laiſſera entiere; au lieu que ſi on reconnoît qu'elle ſoit diſpoſée à donner du bois, on la pincera, & les autres petites branches ſeront toutes taillées.

On obſervera auſſi d'ôter toutes les petites branches qui ſeront venuës ſur une branche à fruit qui n'aura fait que fleurir, & à l'extrémité de la quelle ſera cruë une bonne petite branche qu'on laiſſera.

AVERTISSEMENT.

On prendroit ces inſtructions que je viens de donner volontiers pour une eſpece de ſeconde taille dans le mois de May, & quand on le feroit à l'égard de quelques articles, on ne ſe tromperoit pas: mais qu'importe de donner tout-à-fait le nom aux choſes, pourvu qu'enſeignant la maniere avec laquelle on les doit pratiquer, elles nous ſoient d'une utilité telle que nous la demandons?

Ce que c'eſt que pincer; & la maniere de le faire.

Pincer n'eſt autre choſe que de rompre avec les doigts l'extrémité d'une branche qu'on juge devoir être traitée ainſi: & cette operation, comme elle eſt cy-deſſus, ſe fait aux mois de May, Juin & Juillet, & ne ſe pratique que ſur les hautes branches, & jamais ſur celles qui ſont baſſes.

Les petites branches qu'on a reſervées comme branches à fruit, ne ſont exemtes de ce pincement; car naturellement la ſéve ne s'y jettant pas en trop grande abondance, de branches de la nature dont elles ſont, elles courreroient riſque de devenir branches chifonnes, ce qui cauſeroit du préjudice à l'arbre: mais telle operation dépend d'un grand jugement, lorſqu'il s'agit de pincer; car on ne doit pas généralement ſe comporter ainſi ſur toutes ces ſortes de petites branches.

AVER-

AVERTISSEMENT.

Il eſt bon d'avertir que le tems de pincer les pêchers, eſt toûjours celuy où l'on juge qu'ils ſe peuvent facilement caſſer au moindre effort qu'on leur fait; au lieu que ſi on les laiſſe devenir plus durs, on eſt obligé de ſe ſervir de la ſerpette pour faire cette operation, qui eſt un inconvénient à éviter; l'experience nous ayant appris juſqu'icy, que toute extrémité de branches de pêcher ainſi coupée, eſt ſujette à noircir, & à mourir incontinent. Pour les poiriers, on les peut indifferemment pincer d'une & d'autre maniere, n'apprehendant pas tant le coûteau que les pêchers.

CHAPITRE XXV.

Du trop de fruit, & de la maniere d'en décharger les arbres, avec le ſecret de les faire devenir beaux juſqu'à parfaite maturité.

ON dit qu'il y a deux choſes qui contribuent beaucoup à la beauté d'un arbre, ſçavoir la figure ſans défauts, & l'abondance des fruits.

Sous ce nom d'abondance, on entend une quantité raiſonnable, qui ſoient beaux, & placez ſans confuſion; avantages que la nature donne d'elle-même rarement; & il n'y a que la main de quelque curieux qui ſe mêlant de les accommoder, puiſſe les faire paroître dans la perfection que nous les demandons icy.

La beauté des fruits ne ſe trouve jamais ſur un arbre avec la trop grande abondance; le dernier effet emporte ce dont le premier a beſoin, qui eſt cette ſubſtance qui les nourrit, qui les fait groſſir, & qui étant partagée à beaucoup de ſujets, ne peut y operer de la même maniere que ſi elle en avoit un nombre moindre à entretenir.

De plus, l'intention auſſi qu'on doit avoir en cultivant des arbres, ne doit pas uniquement être d'avoir quantité de fruits; mais il faut particulierement qu'elle ſoit de les avoir beaux & gros, parce que nous attendons de là, qu'ils en ſeront d'un goût bien plus exquis; la bonté ne manquant gueres d'y être, quand la beauté & la groſſeur s'y trouvent: & comme tout ce que nous avons enſeigné cy-devant, n'eſt pas ſuffiſant de faire acquerir aux fruits ces deux qualitez, les habiles Jardiniers ont jugé à propos que pour les y faire parvenir, il falloit les éplucher. Reſte maintenant à ſçavoir de quelle maniere il ſe faut acquitter de ce travail; c'eſt ce que je vas apprendre.

Ce n'eſt pas bien ſouvent qu'il n'y ait de ces terribles épluchcurs de fruits, qui nous épargnant la peine de faire la plus grande partie de cette operation, nous donnent le chagrin de voir qu'ils en ont mis à bas plus que nous n'aurions ſouhaité; j'entens par ces terribles épluchcurs, les gelées du Printems, & les roux-vents qui qui ſe font ſentir quelquefois, même dans le mois de Juillet.

Mais pour s'acquitter de l'ouvrage dont voicy les veritables regles, je ſuppoſe, non pas que l'année ſoit toûjours abondante en fruits, mais qu'il y en ait beaucoup ſur des branches, de telle maniere que ſi on les y laiſſoit, il ſeroit impoſſible qu'ils y puſſent devenir beaux.

Soit donc abondance de fruits génerale, ſoit une trop grande quantité ſeulement ſur quelques branches reſtées des accidens qui ſeront ſurvenus aux arbres, la bonne maxime veut qu'on en décharge la nature d'une partie, comme d'un fardeau qui luy eſt trop onereux, & dont elle veut abſolument qu'on la décharge, ſi l'on ſouhaite qu'elle s'acquitte de ſon devoir en cette occaſion.

Toutes choſes précipitées ne réüſſiſſent jamais, *precipitata ruunt*; c'eſt pourquoy

avant que de vouloir décharger les arbres du fruit qui nuit à la beauté & à la groſſeur de ceux qui y doivent reſter, il faut ſe donner patience juſqu'à ce que ces fruits ayent pris une forme raiſonnable, afin de garder ceux qu'on jugera les mieux faits & les plus gros; & le veritable temps eſt d'ordinaire à la fin de May, ou au commencement du mois de Juin, excepté les abricots qu'on épluche de meilleure heure.

Il faut en ôtant les fruits qu'on trouve comme ſuperflus; uſer de précaution, c'eſt-à-dire, laiſſer à chaque fruit & ſuivant ſa groſſeur, aſſez de place pour pouvoir s'étendre à meſure qu'il groſſira; car ce ne ſeroit travailler qu'à moitié, ſi profitant à foiſon des bien-faits de la nature, ce fruit étoit contenu dans un eſpace qui le tiendroit trop reſſerré; précaution que demandent ſur tout les pêches & les abricots, qui ayant la queüe courte groſſiſſent naturellement tout prés de leur origine.

Tels fruits à noyau naiſſent toûjours bien accompagnez, ſans qu'il y ait rien qui les ſépare, ſi ce n'eſt quelquefois une petite branche, qui étant aſſez belle, ſuffit pour empêcher qu'on n'ôte un de ces fruits, pour laiſſer groſſir l'autre; mais à moins de cette ſéparation, il faut être ſoigneux, quand ils ſont ſi prés l'un de l'autre, d'en abatre le plus petit.

Les ſoins qu'on doit prendre à éplucher les poires, doivent principalement regarder les fruits d'Hyver, & ſur tout ceux qui ſont gros, comme les bon Chrétiens, les Beurrez & autres: car à l'égard de ceux d'Eté, ils n'ont gueres beſoin de cet épluchement, étant preſque tous d'une groſſeur médiocre, & tous bons à manger, lorſqu'ils ſont parvenus à un maturité parfaite.

La maniere d'ôter ces poires, eſt de prendre des ciſeaux avec leſquels on leur coupe le milieu de la queüe; car pour les pêches & les abricots, on les abat avec le doigt: voilà la maniere de décharger les arbres de cette abondance qui leur eſt ennemie, & qui eſt cauſe de la langueur où nous les voyons bien ſouvent tomber.

Du ſecret d'avoir de beaux & bons fruits.

Quand je parle icy du ſecret d'avoir de beaux & bons fruits, c'eſt que je ne pretens pas que leur beauté conſiſte ſeulement en leur groſſeur; mais encore en leur couleur, qui eſt un avantage, qu'ils ne peuvent pas tous également acquerir, n'étant pas tous de la même maniere regardez du ſoleil, qui eſt l'aſtre qui contribuë le plus à les faire parvenir au point de perfection qu'ils demandent.

Tout arbre, comme on ſçait, ne donne point de fruits qui ne ſoient accompagnez de feüilles, qui dans le commencement que ces fruits naiſſent, leur ſervent comme d'abri pour les garentir des injures de l'air. Ce ſecours ne dure qu'un temps, aprés lequel toutes Poires ou Pêches, ſont hors de la portée de telles injures, à la reſerve de la grêle ou des vents impetueux, qui ſont des accidents qu'il eſt difficile d'éviter.

Nôtre but, en épluchant ces fruits, n'a été en leur donnant beaucoup d'étenduë de tous leurs côtez, que pour aider à les faire groſſir; mais comme cette qualité ne ſuffit pas dans un fruit pour etre parfaite, & que le coloris eſt encore néceſſaire à d'aucunes, il faut petit à petit ôter de ces feüilles, qui par leur ombrage les empêchent de profiter des ardeurs du ſoleil dont ils ont beſoin pour cela.

Outre ce coloris que cette operation fait acquerir aux fruits, c'eſt qu'elle leur eſt encore d'un grand ſecours pour meurir; l'experience nous faiſant voir tous les jours, qu'un fruit ombragé ne parvient jamais ſi tôt qu'un autre à ſa maturité.

Jamais un Jardinier, quelque operation qu'il faſſe, ne doit quitter de vuë ſa ſa prudence; elle luy eſt toûjours néceſſaire, & ſur tout lorſqu'il veut ôter les feüilles qu'il croit nuiſibles aux fruits, à cauſe de l'ombrage qu'elles leur portent: tous

fruits

fruits ne veulent point qu'on les découvre qu'ils n'ayent à peu prés leur groſſeur, encore faut-il que ce ſoit à deux ou trois repriſes pendant cinq ou ſix jours; autrement, c'eſt-à-dire, qui le feroit plutôt, ou avec trop de précipitation, mettroit ces fruits en danger d'être incommodez du grand air, auquel ils ne ſeroient pas encore accoutumez; d'une telle maniere, que croyant lorſqu'ils ſeroient cueillis qu'ils ſeroient en état de ſe pouvoir garder, qu'au contraire ils ſe gâteroient & pourriroient peu de temps aprés qu'on les auroit portez dans la ſerre.

Ayant dit tout ce que j'ay juge à propos de dire ſur les eſpaliers & buiſſonsde toute eſpece de fruits, & ayant appris le ſecret de faire devenir ces fruits beaux & bien colorez, il me ſemble qu'avant de parler du temps de les cueillir, je dois traiter des arbres de tige, puiſque ceux-cy ne nous apportent pas moins de profit que ceux-là, & qu'ils ne meritent pas moins qu'eux d'être plantez, cultivez, & gouvernez, juſqu'à ce qu'étant dans l'impuiſſance de produire aucune choſe, ils ne ſoient plus propres qu'à être arrachez.

CHAPITRE XXVI.

Des Arbres de tige.

AYant traité aſſez amplement de la maniere de planter, élever & gouverner les arbres nains, juſqu'à ce que leurs fruits ſoient parvenus à une parfaite maturité; je juge néceſſaire à préſent de parler des arbres de tige, comme étant même ceux qu'on eſtime le plus dans une maiſon de campagne, la pluſpart, à l'aide des labours ſeulement, étant conduits au gré de la nature qui les fait beaucoup fructifier.

Du choix des Arbres de tige.

Un bon choix n'eſt pas moins eſſentiel à un arbre de tige, qu'à un arbre nain; & comme nous avons dit, les obſervations qu'il y avoit à faire ſur celuy de la ſeconde eſpece, expliquons quelles ſont les choſes néceſſaires pour qu'un arbre de la premiere ſoit bien choiſi.

Les arbres de tige, pour être beaux, doivent être bien droits; avoir au moins ſix pieds de hauteur, avec cinq à ſix pouces de tour par le bas, & trois ou quatre par le haut; leur écorce doit être luiſante, ce qui eſt une veritable marque de la bonté de la terre d'où on les a tirez, au lieu que lorſqu'elle eſt ſombre, on reconnoit par là que ces arbres ſortent d'un fond dont le temperament étoit mauvais, & enfin leur tige doit être peu rabouteuſe

Comme il faut préparer les arbres de tige, avant d'être plantez.

Quant aux racines je n'en diray rien; les leçons que j'ay données pour préparer celles des arbres nains, ſuffiront pour cela; elles ſont aſſez amplement expliquées, on peut y recourir: mais quant à la tête, ce n'eſt pas la méme choſe; car à la difference des arbres nains, il eſt bon de laiſſer aux arbres de tige une partie des branches les meilleures, que leurs têtes avoient dans la pepiniere; cela les oblige d'en donner plus promtement du fruit.

Des fruits propres à mettre en arbre de tige.

Aprés avoir examiné la conduite qui étoit à tenir à l'égard des fruits qui convenoient être mis en eſpalier, & en buiſſon, je juge, pour empêcher qu'on ne ſoit trompé dans ſon attente, qu'il eſt à propos que je diſe les eſpeces de Poires qui réuſſiſſent mieux ſur les arbres de tige; afin que ne faiſant rien contre les regles du

Jardinage, on n'ait auſſi rien à ſe reprocher, ſi aprés bien des ſoins donnez, le malheur vouloit qu'on n'eût gueres de fruits: ce qui n'arrive pour lors jamais que par des cas imprevus, & auſquels on ne peut apporter de remede.

Ainſi que ſont les plans de buiſſons, & d'eſpaliers, je compoſe celuy des arbres de tige des fruits des trois ſaiſons; c'eſt-à-dire de ceux d'Eté, de ceux d'Autonne, & de ceux d'Hyver.

Fruits d'Eté.

Les fruits d'Eté ſont pour l'ordinaire, le Rouſſelet, la Cuiſſe-Madame, le gros Blanquet, le Blanquet, muſqué, la Poire ſans peau, l'Orange muſquée, le Bourdon, le Muſcat-Robert, la Poire de Pendart, la Fondante de Breſt, & du Bon-Chrétien, d'Eté, avec de l'Amiral.

Fruits d'Automne

Pour les fruits d'Autonne, on choiſit les Poires de Lanſac, celles de Vigne, la Rouſſeline, les Beurrez, la Verte-longue, les Oranges, &c.

Fruits d'Hyver.

A l'égard de ceux d'hyver, on prend des arbres de Martin-ſec, d'Ambrette, de Rouſſelet d'Hyver, de Rouville, de Bezy-Queſſoy, de Certeau, de Franc-real, d'Angobert, & de Douville.

Des obſervations qu'il y a à faire quand on plante des Arbres de tige.

Aprés ce choix fait, & qu'il n'eſt plus queſtion que de planter, ces arbres, ſuppoſant que la terre ſoit aſſez bonne pour les y bien nourrir, il faut avoir eu ſoin de leur choiſir une ſituation qui ne ſoit point trop expoſée aux grands vents; car de telle mauvaiſe expoſition il leur en arrive deux fâcheux inconvéniens.

Le premier, que les deux vents de Galerne & de Septentrion ſont fort ſujets à faire perir leurs fleurs, lorſqu'au Printemps, qui eſt la ſaiſon où elles ſont écloſes, elles viennent à geler, & par conſéquent à devenir à rien.

Et le ſecond, que l'impetuoſité des vents qui s'élevent lorſque les fruits ſont tout gros, eſt fort dangereuſe, non-ſeulement d'en abbatre la plus grande partie de deſſus les arbres, mais encore de rendre ces mêmes arbres défectueux, & de les fatiguer quelquefois de telle ſorte, que n'y pouvant reſiſter qu'à peine, ils ſont obligez de luy ceder, au préjudice de quelques branches qu'elle leur arrache.

De la maniere de planter les arbres de tige.

Ces deux points exactement obſervez, l'ordre de planter les arbres de tige, eſt pour l'ordinaire en Quinconce, ou bien en Quarré: cette ſcience n'eſt pas un grand miſtere à ſçavoir; & pour faire connoître entierement ce que c'eſt, voicy une figure de chacune de ces manieres.

Quinconce

o o o o
o o o
o o o o
o o o
o o o o

Quarré.

o o o o
o o o o
o o o o
o o o o

Et

Et c'eſt auſſi que d'égale diſtance, les trous pour planter les arbres ſeront alignez, & cette diſtance ſera de trois toiſes de l'un à l'autre; ces arbres ne devant pas être eſpacez davantage, pour ſe mieux ſoutenir les uns les autres, contre la violence des vents.

Les trous ainſi marquez, on les fait creuſer juſqu'à ſix pieds en quarré, & de profondeur trois pieds, ſi la bonté du fond le permet, pour cette terre être miſe ſéparement de celle qu'on retirera encore au-deſſous, juſqu'à un pied environ; qui eſt une terre qui ne vaut rien, & dont on ne ſe ſert point abſolument pour les remplir.

Les ſentimens ſont partagez ſur les qualitez de la terre dont il faut combler ces trous lors qu'on veut planter ces arbres; les uns ſont d'avis, ſuppoſé que le fond ne ſoit pas bien bon, de mettre au fond de ces trous un pied de fumier, puis un pied de terre, & ainſi continuer juſqu'à ce que ces trous ſoient tout-a-fait remplis, en obſervant que ce fumier qu'on employe pour engraiſſer cette terre, ſoit convenable à ſa nature.

Et les autres condamnent cette maniere de mettre ainſi du fumier, alleguant pour raiſon, ſur tout à l'égard des Poiriers ſur francs, que le fumier ainſi mis eſt non-ſeulement dangereux d'engendrer des vers dans les racines de ces arbres, mais encore d'attirer à luy ces memes branches, & d'en obliger la maitreſſe de jetter un pivot, qui conſumant une bonne partie de la ſubſtance, empêche que la tête de ces arbres ne pouſſe de belles branches, & ne donne de beaux fruits. J'approuve cette condamnation, & ſuis du ſentiment de ces gens-là, qui diſent que ſi l'on veut fumer ou des tranchées, ou des trous deſtinez pour y planter des arbres; il faut en les y plantant mettre le fumier au-deſſus des racines, afin que ce qu'il y a de ſels dans cet amandement, par le moyen de l'humidité de la terre, deſcendent ſur ces racines pour les faire croître chacun ſuivant leur nature, & qu'agiſſant ainſi on évite les deux inconvéniens dont je viens de parler cy-deſſus.

Heureux qui dans une pareille occaſion n'a pas beſoin de ces ſecours étrangers pour ameliorer ſa terre: celuy-là, dis-je, aprés avoir bien préparé le pied de ſon arbre, n'a directement qu'à le planter, en obſervant tout ce qu'il a à faire là-deſſus.

Si j'ay dit qu'il ne falloit donner de diſtance aux arbres que trois toiſes, c'eſt que je ſuppoſe que ce ſoit un Verger qu'on en veüille faire, & dans lequel, aprés que ces arbres ſeront devenus grands, on ſera déterminé de ne rien mettre deſſous: car ce ſeroit temps perdu, l'ombrage & les racines de ces arbres empêchant de croître tout ce qu'on y auroit ſemé, ou planté.

Si c'eſt dans un champ qu'on veüille faire un plan de Pommiers, comme le génie de ces arbres eſt de jetter de grandes racines, on ſoignera de les eſpacer de huit en huit toiſes. Tels arbres dans une telle diſtance profitent beaucoup, & leurs fruits en viennent en grande quantité; & de plus, c'eſt qu'ils n'empêchent point qu'on n'employe la terre à rapporter toutes ſortes de grains, & le labour qui ſert à l'un, eſt auſſi d'une grande utilité à l'autre.

Il faut obſerver quand on fait des plants d'arbres de tige, de mettre toûjours ſeparément, autant qu'il eſt poſſible, les fruits à pepin de ceux à noyau ayant toûjours quelque choſe entre eux qui les oblige de ſe contrarier les uns les autres, & cette diſtinction étant toûjours plus agreable aux yeux, qu'un mélange qu'on en auroit fait, ou à deſſein, ou ſans y penſer, & dont on retireroit beaucoup moins d'avantage.

Que ce ſoit donc Poiriers, Pommiers, ou Pruniers qu'on plante, leur diſtance étant ainſi reglée, leur diſtinction faite, & leurs trous ainſi creuſez, on les met dedans un pied avant dans terre, & non davantage; d'autant que les racines trop enfoncées ne reçoivent jamais aſſez les influences du ciel.

Lorſqu'on plante des arbres (je l'ay dit bien des fois) il faut faire enſorte que la terre dans laquelle on les met, ſoit meuble, & non en motte, & la faiſant couler

entre

entre les racines de telle maniere qu'elle n'y laiſſe aucun vuide; on évitera l'inconvénient de la pourriture ou de l'évent auquel elles ſont pour lors ſujettes. Pour le reſte qui regarde la maniere de les planter, il ne conſiſte plus qu'à preſſer un peu cette terre avec le pied, pour l'obliger de mieux joindre les racines, & enſuite d'achever de remplir les trous. Pour le tems de les planter, c'eſt toûjours au mois de Novembre dans les terres qui ne ſont point trop humides, & au mois de Mars dans celles où l'humidité ſeroit dangereuſe d'en faire mourir les racines.

Des ſoins qu'il faut donner aux arbres de tige lorſqu'ils ſont plantez:

Les grands Amateurs des arbres, ces curieux qui pour prévenir juſqu'aux moindres inconvéniens qui leur peuvent arriver, prennent ſur tout le ſoin de les entourer de paille juſqu'à une certaine hauteur, crainte, diſent-ils, que leurs tiges qui ont encore l'écorce fort tendre, ne s'altere par l'ardeur du ſoleil, & ne viennent par ce moyen à rider, ce qui les rend fort deſagréables à la vuë; & qu'à couvert des humiditez qui pourroient s'attacher à cette écorce encore fort délicate, ces mêmes tiges ne ſoient ſujettes de prendre la mouſſe, qui n'a pas ſur elles un aſpect plus beau que les rides.

Les tiges de ces arbres, quelques bien plantez qu'ils puiſſent être, ne ſont pas exemptes des ſecouſſes des grands vents; ce qui fait que pour faire qu'elles y réſiſtent, on les appuye d'un pieu fiché en terre, auquel on les attache: mais en prévenant ainſi cet inconvénient, il y a deux choſes à remarquer; la premiere, que ce pieu ne ſoit point quarré, ni noüeux, étant dangereux de cette maniere de bleſſer l'arbre, ou de l'écorcher; ainſi il faut qu'il ſoit rond, & uni: & la ſeconde, eſt de prendre garde que lorſqu'on attache ce pieu à cet arbre, de ne l'y point trop ſerrer, de peur qu'à meſure que l'arbre croîtroit, il ne ſe fiſt une eſpece de bourrelet autour de la ligature, & une enfonçure dans l'écorce, à l'endroit où poſeroit le pieu; ce qu'on évite en mettant du foin entre deux.

AVERTISSEMENT.

Mon deſſein étant de ne rien oublier de tout ce qui peut contribuer au plaiſir de ceux qui ont de l'inclination pour les grands plans; je ſuis bien aiſe d'avertir (au grand contentement de ceux qui ont des fonds peu remplis des qualitez qui compoſent une bonne terre) qu'ils peuvent en faire qui ne leurs ſeront pas infructueux, pourvu qu'ils obſervent ce que je leur vas enſeigner.

Premierement, que pour corriger les défauts de leur terroir, ils doivent être ſoigneux d'abord d'ouvrir des trous de huit pieds en quarré, & de quatre de profondeur, & de jetter la bonne terre d'un côté, & la mauvaiſe de l'autre.

Ces trous creuſez ainſi, ſont dans le fond remplis de la terre qu'on a tirée de la ſuperficie, & qui eſt ordinairement la meilleure; & comme elle ne ſuffit pas pour venir juſqu'au niveau du terrain lorſque les arbres ſont plantez, il faut avoir eu ſoin d'amaſſer d'autres terres étrangeres qui ſoient bonnes; comme, par exemple, des curures de mare, pourvu qu'il y ait plus d'un an qu'elles ayent été tirées; autrement leur trop d'humidité pourrira les racines des arbres: ou bien d'autres terres mêlées de fumier conſommé, ou des amaſſis des boües lorſqu'elles ſont bien égoutées; ſe conformant toûjours dans ce mélange de terre, autant qu'on le peut, à la nature de celle pour laquelle on deſtine cette mixtion. Cela étant, & n'ayant rien oublié des ſoins néceſſaires pour faire qu'un arbre ſoit bien planté, on pourra eſperer que dans la ſuite du temps on aura du fruit.

L'on me dira que c'eſt une grande dépenſe à faire: il eſt vray; mais à qui s'en prendre, ſi ce n'eſt à la nature du fond, qui, s'il n'eſt corrigé de ſes défauts, eſt dans l'impuiſſance (comme l'experience nous l'apprend tous les jours) de produire aucun

aucun bon effet, n'ayant jamais assez de substance pour fournir à des plants toute la nourriture qui est nécessaire pour parvenir à un juste accroissement;

Ce n'est pourtant pas encore tout: il est vray que pendant six à sept ans les arbres qui sont plantez dans des trous préparez comme j'ay dit, & remplis de bonne terre; que ces arbres, dis-je, jettent de belles branches, à cause du profit qu'ils ont fait des bons sels dont les terres qui les environnent étoient pleines, & qui les ont penetrez jusqu'à ce temps; mais ces sels s'usent, & se dissipent à la fin; deux ou trois ans après que ces arbres ne sentent plus en eux ce même secours, on s'apperçoit visiblement qu'ils diminuënt: car il faut s'imaginer qu'ils sont presque dans ces trous comme des arbres plantez dans des caisses, qui consumant en peu de temps toute la substance de la bonne terre qu'on leur y a donnée, demandent, si l'on veut qu'il y profitent, que de nouveau on les couvre d'autres terres, dont la substance ne soit point epuisée; qu'autrement ils periront. C'est ainsi qu'en agissent les arbres dont nous parlons, & ausquels il ne faut pas manquer, six ans apres qu'ils ont été plantez, de donner de nouvelle nourriture, en faisant autour de ces arbres des cernes de la largeur de trois pieds, & de la profondeur que le demanderont les premieres racines qui se présenteront aux yeux, qu'on recouvrira des terres qu'on leur aura préparées, & par l'aide desquelles les arbres se maintiendront toûjours beaux, & donneront quantité de fruits.

Des Labours, & du temps de les donner.

Les labours n'étant pas moins nécessaires aux grands plants pour les faire profiter, qu'aux arbres nains; les bonnes regles du jardinage veulent qu'on leur en donne quatre par an. Le premier, au Printems, pouvu que la terre ne soit pas trop humide; car en ce cas c'est s'exposer à la rendre pesante, au lieu qu'on doit rechercher l'occasion de l'ameublir; & s'il arrive qu'elle soit de ce temperament, au lieu du Printems, on attendra le mois de May, pendant les huit premiers jours duquel mois il ne faudra pas manquer de le faire, toûjours par un beau temps, & jamais par la pluye, si ce n'est dans les terres extrémement légeres, qui ne demandent jamais mieux pour la santé des plants qu'elles contiennent, que d'être remuées par un temps humide.

Le deuxieme labour des terres qu'on aura labourées dans la nouvelle saison, se fera à la fin de May; le troisiéme, à la fin d'Aoust; & le quatriéme enfin, au commencement de l'Hyver. Deux de ces labours se donneront le plus profondement qu'on pourra; sçavoir, celuy du Printems, & celuy qui se donne à l'entrée de l'Hyver: car pour ceux d'Eté ils doivent être plus légers, crainte que la chaleur ne pénetre trop au dedans, & n'incommode les racines des arbres.

De la nécessité des Labours.

L'experience nous fait voir tous les jours, que la terre de dessus, recevant tous les jours sa fécondité par la mixtion & participation qui se fait entre elle, & les parties de cette matiere qui sort continuellement des Astres, & que nous appellons influences, est toûjours meilleure que celle de dessous; qu'ainsi en la tournant l'une sur l'autre, on expose la plus sterile à recevoir ces mêmes influences, qui la rendent substantielle, tandis que celle qui l'étoit, communique ses sels aux racines par le moyen des humiditez qui les y font descendre, jusqu'à ce qu'on juge qu'ayant assez bien fait son devoir, cette même terre a besoin de se rengraisser pour produire ainsi de bons effets; lequel avantage on ne doit point luy refuser, par le moyen d'une pioche, d'une bêche, ou d'une hoüe, qui l'expose à l'air, pour faire qu'à son tour celle qui étoit dessus, aille travailler comme a fait celle qui étoit dessous. De là on doit juger de la nécessité qu'il y a de donner des labours à toutes sortes de

plants; autrement la terre ne pouvant pas toujours fournir à leur nourriture, ces plants sont réduits à languir, & par conséquent à donner peu de satisfaction à ceux qui en ont fait la premiere dépense.

Oüy, il est bon, & je le conseille même, qu'on fasse des plants particuliers de chaque espece d'arbres; un verger d'un côté rempli de Poiriers seulement, est beau, quand ces arbres y ont toûjours été bien conduits: une Pruneiaye de l'autre, n'est pas moins agreable; & l'on n'a pas moins de contentement à voir une Cerisaye bien venuë; qu'on a de plaisir à se promener dans les deux plants cy-dessus: sur tout que ces arbres ne manquent point de culture.

De la taille des Arbres de tige.

Cette figure, comme on sçait, est celle qui est la plus naturelle aux arbres; & pour preuve de cela, on n'a qu'à les laisser en liberté, d'abord ils montent en haut, & se forment une tige qui est plus ou moins grande que l'espece du fruit le demande.

A l'extrémité de cette tige est leur tête, sur laquelle croissent plusieurs branches bien & mal situées, quelquefois venuës suivant l'ordre de la nature, & quelquefois non: au premier cas, c'est bien de la peine épargnée; mais au second, c'est du travail à faire.

La nature, il est vray, tend toûjours, autant qu'il luy est possible, à sa perfection; mais rarement y arrive-t-elle, si elle n'est aidée de l'art; & pour réüssir dans la taille des arbres de tige, il faut comme aux arbres nains commencer dés leur jeunesse à leur faire sentir le coûteau lorsqu'il en est besoin: ce n'est pas qu'ils y soient si sujets que les espaliers, & les buissons; mais c'est que, quelques disposez qu'ils puissent être d'eux-mêmes à la figure qui leur est la plus avantageuse, il ne se peut qu'en croissant ainsi que les arbres nains, ils ne poussent en même-temps des branches dans une bonne & dans une mauvaise situation, ou toutes bonnes par elles-mêmes, ou toutes mauvaises.

Or comme toutes branches n'y viennent pas dans un ordre régulier, on peut donc déja juger de là qu'il en faut retrancher celles qui en gâtent la tête, & que cela ne se peut sans y porter le coûteau pour les tailler, ou couper, comme on voudra dire: ce qui fait que telle operation se peut appeller taille.

Oüy, on taille les arbres de tige, mais differemment des espaliers & des buissons, puisqu'on coupe les mauvaises branches des premiers dans leur origine, pour leur faire acquerir une belle figure, en y laissant les plus fortes toutes entieres, & que dans les derniers, c'est le propre de la taille de racourcir les branches de cette nature, & n'en retrancher jamais dans leur source, s'il ne leur est arrivé quelque cas imprévu.

De l'idée qu'on doit se former de la beauté d'un arbre de tige.

Pour faire que des arbres de tige ayent la beauté qui leur convient, je trouve qu'il est nécessaire que leur tige soit droite, bien unie, qu'elle ait l'écorce luisante: que sa hauteur soit de six pieds, & que sa tête bien chargée de branches d'une belle longueur, paroisse bien garnie, & que sans aucune confusion elle les porte toutes dans une agréable situation.

Attendre que la nature nous donne ces arbres dans cette perfection sans le secours de l'art, c'est un abus, c'est pourquoy il faut qu'un Jardinier y donne ses soins, s'il veut joüir du plaisir de les avoir tels que les curieux habiles les demandent.

Pour bien tailler un arbre de tige, trois outils principalement sont nécessaires; premierement, une serpette; secondement, un ciseau de Menuisier, qu'on appelle fermoir; & en troisiéme lieu, un maillet de bois. La serpette sert pour retran-

cher

cher les branches lorſqu'elles ſont encore jeunes; & le ciſeau avec le maillet, pour ôter celles qui ſont groſſes.

Il ne faut point toucher aux arbres de tige la premiere année qu'ils ſont plantez; il ſuffit dans ce commencement, ſans ſouhaiter d'eux autre choſe, qu'ils nous faſſent voir qu'ils ſont repris, devant être pour lors aſſez heureux qu'ils nous donnent des branches; car il eſt aſſez temps deux ans aprés qu'ils ont été mis en places, de commencer de les aſſujetir à la taille, ſi l'on voit qu'ils en ont beſoin.

Les premieres années qu'on y fait cette operation, il n'eſt pas encore néceſſaire de ſe ſervir du ciſeau, la ſerpette ſuffit; mais voyons quand il faut mettre l'un & l'autre de ces deux inſtrumens en uſage.

Il eſt difficile de preſcrire des regles certaines pour la taille de ces grands arbres; l'œil & le jugement du Jardinier doivent luy en ſervir; mais on doit avancer pour certain, que devant avoir égard à la figure, il en faut ôter les branches qui la rendent difforme: par exemple ſi un arbre de tige, la deuxiéme année d'aprés qu'il a été planté, avoit pouſſé à ſa tête pluſieurs branches, dont quatre ou cinq ſeroient placées avantageuſement pour cette figure, & qu'il y en eût deux ou trois au-deſſous qui choquaſſent la vuë, & qui dans l'ordre de la nature ne fuſſent pas venuës ſi groſſes que ces branches de deſſus; pour lors on ne balanceroit point de les retrancher dés leur origine, n'étant pas dans un lieu où l'on en puiſſe encore eſperer quelque choſe de bon.

Quand je dis cinq branches placées, ce n'eſt pas à dire pour cela qu'il y en vienne toûjours autant: quelquefois il n'y en croît que deux dans une bonne ſituation, quelquefois trois, ou bien quatre; & du plus petit nombre de ces branches, juſqu'au plus grand, on en peut trés-bien former la tête d'un arbre, quand dans la ſuite on prend ſoin de les conduire comme il faut.

Il arrive bien ſouvent que laiſſant une trop grand confuſion de branches ſur les arbres, on tombe dans deux défauts trés-conſiderables; le premier conſiſte à rendre un arbre de tige deſagéable à la vuë, & le ſecond fait que les fruits qu'on en cueille ſont toûjours inſipides, à cauſe du trop d'ombrage qui les empêche de joüir des ardeurs du ſoleil, & par conſéquent de parvenir à une maturité parfaite. Or pour conduire régulierement un tel arbre, il faut être ſoigneux de retrancher les branches qui cauſent cette confuſion, ſoit qu'elles naiſſent au-deſſus ou au-deſſous de celles qu'on aura laiſſées l'année précedente comme bien placées.

De ces mêmes branches ſituées avantageuſement, l'année d'aprés qu'elles ont été taillées il en eſt ſorti d'autres, dont les unes ſont jugées bonnes à garder, parce qu'elles donnent une belle figure à l'arbre, tandis que la veritable maxime de la taille veut qu'on condamne les autres à être retranchées comme branches inutiles; cela paroît viſiblement ſur un arbre, ſur tout lorſque dans un qui eſt vigoureux, la ſéve a produit de groſſes branches qui ſe jettent de travers, & qui croiſent trop conſiderablement pour qu'on les ſouffre dans une ſi mauvaiſe place, ſi bien qu'on les coupe en talus.

Toutes petites branches n'étant pas bonnes à garder, il en eſt de ces chifonnes dont nous avons déja parlé, & qu'on retranche abſolument: il en eſt auſſi une infinité d'autres petites qui ſe jettent en dedans de l'arbre, & qu'on doit entierement ôter, ſur tout lorſqu'elles s'offuſquent l'une l'autre; car la pluſpart ne ſont que branches gourmandes, qu'on connoît pour telles à leur origine, n'y ayant aucune marque qui les puiſſe faire appeller branches d'eſperance.

J'ay aſſez expliqué l'utilité qu'il y avoit de tailler les branches en talus, & à l'épaiſſeur d'un écu; j'eſpere qu'icy on n'oubliera pas de le faire, lorſque l'occaſion s'en préſentera; c'eſt-à-dire, qu'on coupera une branche en talus, quand on jugera à propos que l'ôtant, une autre petite venuë de tel côté conviendra mieux,

soit pour la figure de l'arbre, soit pour contribuer à sa fecondité, ou bien qu'on la taillera à l'épaisseur d'un écu, afin qu'à un tel endroit n'ayant point besoin de grosses branches; la séve trouvant son passage ordinaire fermé, & étant obligée de se partager, n'en produise que deux petites de l'un & de l'autre côté.

Pour la coupe en moignon sur ces arbres, elle se fait sur les grosses branches, qu'on retranche dés leur source, soit avec la serpette, soit avec le ciseau.

Je suppose qu'avant que d'en venir à cette grande operation on aura été soigneux d'émonder la tige des arbres, au cas qu'on y ait apperçu naître quelques petites branches, ce qui arrive ordinairement dans le commencement qu'ils sont plantez.

Des vieux arbres de tige

La vieillesse est une étrange chose, & se gouverne bien differemment de la jeunesse; & ce n'est pas seulement dans l'homme que nous voyons telles observations à faire; mais encore dans les animaux, & dans les plantes, du nombre desquelles les arbres, sur tout, sont les plus sujets à vieillir.

Il n'y a point d'arbre qui dans son jeune âge ne souffre facilement le coûteau, & qui ne se réjoüisse même d'être déchargé de ses branches superfluës; mais ce n'est pas la même chose quand il est vieux: car excepté le poirier, une partie des arbres fruitiers s'en trouvent incommodez, & le pommier principalement, qui lorsqu'il est un peu sur l'âge, se fâche qu'on le décharge de son bois, à cause de la peine qu'il a de se recouvrir; ce qui est souvent cause que la pourriture se met à l'endroit ou on le coupe.

Il faut bien aussi se donner de garde pour cette même raison, d'émonder l'abricotier, le cerisier & les bigarreautiers: quand ces arbres sont un peu vieux, il vaut mieux lorsqu'on voit dans un tel temps qu'ils jettent trop de bois inutile, ce qui est dangereux de leur détruire leurs maîtresses branches; il vaut mieux, dis-je, se résoudre à les étêter, que de les tailler d'autre maniere: & se formant pour lors une tête nouvelle, on sera soigneux dans les commencemens de s'en rendre maître, afin que la conduisant à sa guise, on luy fasse acquerir une figure où il n'y ait rien à redire.

Des défauts des vieux arbres de tige.

Si nous voyons un arbre de tige défectueux, nous ne pouvons nous prendre de ses défauts, qu'à celuy qui a pris soin de le conduire dans les premieres années qu'il a été planté; & souvent s'il est trop vieux, il est difficile d'y remedier sans tomber dans le fâcheux inconvénient de luy détruire entierement la tête; ce qui l'éloigne par cette operation de donner du fruit de plus de quatre ans aprés: ce n'est pas que je voye qu'il y eût beaucoup de gens qui voulussent se déterminer à ce coup, si ce n'est de ces curieux délicats, qui se trouvant les yeux choquez de certains defauts incorrigibles dans les arbres de tige, n'ont point d'autre parti à prendre que de remettre les choses dans leur premier état, pour les guider aprés à leur fantaisie.

A la verité cette détermination me paroit un peu rigoureuse; & sans en venir à cette extrémité, je conseille à ceux qui auront des arbres en pareil cas, de se contenter, s'il ne peuvent venir à bout de tous, de les recorriger le plus qu'ils pourront de ces défauts, en commençant par ceux qui frapent le plus la vuë, & pour le reste de laisser agir la nature, en luy aidant néanmoins, pour l'empêcher de ne point trop s'abandonner.

Dans tels arbres mal conduits, il n'est plus besoin de serpette; ce n'est plus qu'avec le ciseau de Menuisier qu'on peut avec propreté retrancher les branches superfluës.

Com-

Comme il n'eſt point de défauts qui ſoient plus apparents dans un arbre de tige, que la trop grande confuſion de branches dans le milieu, ny que celles qui s'écartant trop des autres, ſe jettent auſſi trop en-dehors, & y paroiſſent même ſans la compagnie d'aucune autre; tels défauts, dis-je, doivent être abſolument retranchez, pour trois raiſons, dont la premiere eſt, que tout arbre confus dans ſa figure ne produit jamais beaucoup de fruit; la ſeconde, que s'il en donne, il eſt toûjours inſipide, & la troiſiéme enfin, que toutes branches mal-ſituées, comme je viens de le dire, ne ſont point à ſouffrir dans un arbre de tige; & pour empêcher qu'il ne rejette du faux bois en ces mêmes endroits, on ſoignera de couper toutes ces branches en moignon.

Voilà tout ce que j'ay à dire ſur le fait de la taille des arbres de tige; ce qui doit être ſuffiſant, par le moyen des fréquens labours, pour leur faire prendre une belle figure: Les principes en ſont courts, puiſqu'on peut ſe contenter d'y toucher ſeulement une fois ou deux dans les commencemens; c'eſt-à-dire, les trois ou quatre premieres années, & cela pour retrancher quelques branches du milieu, capables d'y apporter de la confuſion, ou pour rapprocher celles qui s'écartent plus que de raiſon.

CHAPITRE XXVII.

Des maladies des arbres, & des moyens d'y remedier.

IL n'eſt rien qui ne ſoit ſujet aux maladies; l'homme, les animaux, & les plantes ſont tous obligez de s'y ſoumettre lorſqu'elles leur arrivent, comme à une loy univerſellement établie à leur égard: Il eſt vray que ces infirmitez ſont differentes; mais n'étant queſtion icy que de guerir des arbres fruitiers de celles auſquelles leur nature les a beaucoup aſſujetis, je laiſſe la gueriſon à faire à ceux dont la connoiſſance eſt verſée entierement dans l'art d'y ſçavoir les remedes à propos.

Et je dis à l'égard des arbres, que lorſqu'ils ſont malades, ils le font voir par la jauniſſe de leurs feüilles, & par leurs branches qui ſont extrémement alterées, pleines de rides, & qui ne font que languir.

Pour lors, ſemblable à un Médecin qui avant que d'entreprendre de guerir un malade, s'informe de la cauſe de ſa maladie; de même un Jardinier doit-il faire à l'égard d'un arbre, & recherchant d'où luy provient ſa langueur (à cauſe qu'il ne peut pas le luy dire) il ira d'abord à ſes racines, comme au principe indubitable de cette infirmité.

On ſçait que ce ſont les racines qui recevant de la terre toute la ſubſtance dont elles ont beſoin pour nourrir le corps de l'arbre, luy communiquent les bonnes ou les mauvaiſes qualitez de cette terre qui les contient.

Si elle eſt bonne, ils y profitent à vuë d'œil; & au contraire ſi elle manque de ſubſtance, ils n'y font que languir: c'eſt donc pourquoy un arbre malade donne à connoître que le fond où il eſt luy eſt contraire, ainſi qu'il en faut abſolument corriger le défaut; ce qui le rétablit, & luy fait prendre de nouvelles forces, à moins que ſa langueur ne ſoit cauſée par la mauvaiſe eſpece du plant ſur lequel il aura été greffé: pour lors je n'y trouve point d'autre remede que de l'arracher, & d'en replanter auſſi tôt un autre à ſa place.

Des remedes aux mauvaiſes qualitez des terres.

Or lorſqu'on voit un arbre jaunir, cela ne provient que d'une trop grande humidité de la terre, ou d'une trop grande ſechereſſe; il eſt aiſé d'y apporter du remede.

Si la terre eſt trop humide, on la deſſeche, ou avec des pierres, ou avec du fumier de cheval peu conſumé, obſervant que ce fumier ne touche point aux racines; & au contraire ſi elle eſt trop ſeche, il faut au mois de Novembre ſoigner de déchauſſer les arbres, découvrir doucement toutes leurs racines, & mettre deſſus des curures de mare, des amaſſis des boües bien conſumées, ou bien de la bonne terre, qui étant d'une nature à mieux faire que celle où ils ſont plantez, les ravive en peu de temps, & produit en eux des effets qui nous contentent.

Si l'on juge qu'elle ſoit trop froide, le même fumier de cheval y ſera mis fort à propos: ces terres nouvelles, & ces amandemens ainſi apportez, ſeront par le moyen des labours mêlez avec la mere terre; & ſoignant de tailler court ces arbres foibles dés le mois de Novembre, pour les raiſons que j'en ay dites, on obſervera en les paſſiſſant de ne les point gêner du tout, car telle gêne pour lors leur eſt contraire.

Des remedes pour les arbres malades à leurs racines.

Quelquefois auſſi, comme la maladie des arbres ne provient pas toûjours de la mauvaiſe qualité des terres, mais qu'elle ne prend ſa ſource que dans leurs racines, il eſt bon d'en découvrir une partie, puis les ſondant un peu avec la ſerpette, ſi l'on voit qu'elles ſoient noires, il les faut couper le plus prés qu'on peut du bois vif, ce qui les oblige de jetter de nouveau chevelu: & cette operation faite, on eſt ſoigneux de recouvrir incontinent ces racines avec du terreau bien conſommé, qu'on mêlera avec le deſſus de la terre, quand je dis incontinent, c'eſt qu'il eſt à craindre que ces racines ne s'éventent, ce qui perdroit l'arbre ſans aucune eſperance d'y pouvoir remedier.

Des maladies des arbres par rapport aux terres qui ne leur ſont point propres.

Si un arbre qui auroit été greffé ſur coignaſſier, & qu'on auroit planté avec toutes les précautions imaginables, & dans une bonne terre; ſi néanmoins cet arbre jauniſſoit, & qu'il n'y pouſſât que languiſſamment, on ne pourroit d'un tel inconvénient deviner autre choſe, ſinon que c'eſt que le coignaſſier ne ſe plairoit pas dans un tel fond; pour lors le ſeul remede qu'on y pourroit apporter, ce ſeroit de l'arracher, & d'en planter en ſa place un autre greffé ſur franc, qui ne manque point d'y réüſſir: & au contraire ſi c'eſt un arbre ſur franc qui ſoit malade, quoy que planté auſſi heureuſement que celuy cy-deſſus, on l'arrachera auſſi, pour luy en ſubſtituer un autre greffé ſur coignaſſier.

On voit quelquefois un pêcher malade: cela chagrine, d'autant que c'eſt d'une eſpece qu'il nous fâche de perdre, & pour trouver les moyens de le guerir, on cherche la cauſe de cette maladie; on ſe tourmente pour cela, & enfin aprés une exacte recherche, on voit que c'eſt qu'il eſt greffé ſur amandier, & que la terre où il eſt planté ne convient point du tout à cette ſorte d'arbre, qui par le trop d'humidité qu'il y rencontre, eſt entierement ſuffoqué de la gomme; cela eſt fâcheux, car l'unique remede qu'il y a, eſt d'arracher cet arbre, & d'en mettre un autre greffé ſur prunier: & ſi d'autre côté l'on voit que des pêchers entez ſur prunier, ne reüſſiſſent pas dans les terres ſabloneuſes, on n'y en plantera que de ceux qui ſeront greffez ſur amandier.

Des maladies des arbres cauſées par une trop grande fécondité de fruits.

Une grande abondance de fruits n'eſt pas toûjours ce qui maintient le mieux un arbre, ny qui le fait durer plus long-tems; elle perd les eſpaliers, & les buiſſons, d'autant qu'elle abſorbe toute leur ſubſtance; c'eſt pourquoy, lorſqu'on s'apperçoit qu'une telle abondance eſt la cauſe de la langueur des arbres, il faut ſe déterminer

à

à ne leur laiſſer des fruits toûjours que le moins qu'ils en peuvent nourrir, afin que cette production n'épuiſe pas toute leur force, étant autrement dangereuſe qu'elle ne les faſſe perir entierement. J'ay dit la maniere de les en décharger, on peut y recourir ſi l'on ne s'en reſſouvient plus.

L'orange d'Eté, & le caillot-roſat ſont ſujets de tomber en langueur, à cauſe de cette fécondité de fruits; c'eſt la raiſon pourquoy il eſt non-ſeulement néceſſaire de les décharger de ces fruits, mais de ſoigner encore, les traitant comme arbres langoureux, de les tailler court, & de commencer dés le mois de Novembre.

Des arbres malades du tuf, & de l'argile.

Entre toutes les maladies qui ſurviennent aux arbres, celles qu'ils contractent du fond de la terre ſont les plus dangereuſes, comme étant celles qu'on peut les moins approfondir, & qui ſont par conſéquent les plus difficiles à guérir: ces maladies ſont ordinairement une langueur qui leur provient du tuf & de l'argile; pour lors, quand n'uſant pas d'aſſez de précaution en plantant des arbres, on remarque que leur mal eſt cauſé par là, il n'y a rien à faire autre choſe qu'à les arracher; car quelques remedes qu'on y pourroit apporter, ce ſeroit autant de peines perduës.

Maxime générale pour les arbres malades.

Pour quelque inconvénient que ce puiſſe être qu'un arbre devienne malade, on doit être perſuadé que le moins de branches qu'on luy peut laiſſer eſt toûjours le meilleur; il en a moins de peine, & le peu qui luy reſte en eſt toûjours mieux nourri.

Un arbre qui languit, eſt ſemblable à un homme qui eſt en même état; il agit lentement, à cauſe du peu de ſéve que luy envoyent ſes racines, ce qui eſt cauſe que ſes branches ſouffrent, que ſon bois en devient dur, & ſon écorce alterée: ſi bien que le plus ſûr expedient pour prévenir la perte d'un arbre, eſt de le décharger autant que la prudence permet de le faire, car par ce moyen tout arbre ſe ravive, jette du bon bois, & devient plus vigoureux. Maxime générale qu'il faut obſerver, non-ſeulement ſur les jeunes arbres qui tomberont infirmes, mais encore ſur les vieux qui paroiſſent tout rabougris, à cauſe de la ſéve qui y eſt rare, & qui ne pouvant plus fournir à ſa carriere ordinaire, eſt obligée d'abandonner une partie des extrémitez des branches de ces arbres, qui pour lors étant beaucoup racourcies, ne manquent point de pouſſer de beau bois.

Du chancre, & de ſon remede.

Il eſt encore d'autres maladies, qui arrivent aux arbres; comme le chancre, qu'on guerit en ôtant avec la pointe d'un coûteau toute la partie atteinte de ce mal juſqu'au vif, puis y appliquant un peu de bouze de vache qu'on envelope de linge; ce remede eſt fort efficace.

De la mouſſe, & des moyens de la prevenir.

La mouſſe nuit extrémement aux arbres, & ne provient que de quelque malignité que la terre cache au-deſſous, comme du tuf, ou d'une trop grande humidité, qui ſont deux choſes qui font que leurs tiges ſe couvrent de cet excrément de la nature.

Or pour prévenir cet inconvénient, il faut en détournant la cauſe du mal dans ſa ſource, & qu'on remarque qu'il leur peut arriver du tuf, il faut, dis-je, au commencement de l'hyver déchauſſer ces arbres à leurs plus groſſes racines, & laiſſer ainſi le trou ouvert juſques aprés que les gelées ſeront entierement paſſées, afin

que

que la terre se fertilise, & se meurisse: Puis lorsque le Printemps sera venu, on le comblera de cette même terre, qu'on mêlera avec du fumier consommé qui conviendra le mieux à la nature de la terre où les arbres seront plantez.

Si c'est d'une trop grande humidité qu'on craigne que la mousse ne provienne, il faudra chercher les moyens de desfecher la terre; & s'en servir comme j'ay dit cy-dessus; & ces soins qu'on apportera aux arbres, empêcheront que cette maladie ne les attaque.

On empêche que la mousse ne vienne autour de la séve des arbres de tige, en les empaillant comme j'ay dit.

Des moyens de l'ôter.

Mais si ce vilain mal paroît déja, il faut avec un coûteau de bois ou le dos d'une serpe aprés une pluye, grater les arbres d'où cette mousse tombera facilement; aprés quoy on prendra un torchon de paille, avec lequel on frotera bien la tige.

Quand je dis aprés une pluye, c'est que j'ay raison: car qui choisiroit pour faire cette operation un temps bien sec, ne feroit chose qui vaille, à cause que le hâle l'attache tellement au corps de l'arbre, qu'on ne sçauroit pour lors l'en ôter, sans causer quelque dommage à son écorce; & ce soin de détacher ainsi la mousse est d'autant plus d'importance, qu'elle est aux arbres ce que la galle est aux animaux.

De la Pourriture, & des moyens de l'ôter.

Chaque arbre a sa nature differente, ce qui fait que la séve lorsqu'elle y agit, n'y produit pas les mêmes effets; par exemple, un Poirier souffre mieux le coûteau que le Pommier: ainsi du reste. Le premier, à quelqu'age & dans quelque temps qu'on luy puisse couper des branches, ne s'en trouve jamais incommodé; mais le second veut qu'on use avec luy de plus de précaution: car lorsqu'il est vieux il n'aime point qu'on luy coupe aucun bois, les playes qu'on luy fait en ce temps étant fort susceptibles de pourriture; & lorsque ce mal luy est arrivé, il faut pour l'en guerir, avoir soin de l'ôter avec une espece de ciseau creux que les Menuisiers appellent une gouge; cet outil est fort propre pour entrer dans le corps de l'arbre, & pour en tirer tout ce qui y est sec, & pourri, sans qu'au reste cela luy puisse porter aucun dommage.

De plusieurs Animaux ennemis des Arbres, & des moyens de les détruire.

Ce n'est pas assez que les arbres soient sujets à plusieurs maladies, soit du côté des mauvaises qualitez des terres, soit par quelqu'autre accident; il est encore d'autres petits ennemis qui leur font la guerre au dehors, tels sont les chenilles, les Hannetons, les Cantarides, les Fourmis, les Tons, les Tigres, les Guespes & les Limats; & au dedans les Mulots, les Taupes, & de certains vers blancs qui gâtent les racines, ainsi que d'autres qui s'engendrent entre le bois & l'écorce, & bien souvent aussi les Rats. Oüy, tous ces animaux perdent differemment les arbres, si l'on n'a soin de les en bannir.

Des Chenilles.

On ne sçauroit exprimer le dommage considerable que ces vilains insectes rampans causent aux arbres, lorsque le malheur veut que les années y soient sujettes: car non contens de les dépoüiller de toutes leurs feüilles, ils en perdent encore non-seulement tous les nouveaux jets qui viennent pour contribuer à la beauté de leur figure, mais même les fruits dans le commencement qu'ils naissent; ce qui est une terrible de-

desolation pour un maître, lorsque par négligence il n'a point prévenu ce desordre dans le temps qu'il est aisé de le faire.

Ainsi pour s'éviter ce chagrin, il faut avant que la nouvelle saison fasse remuer ces animaux, c'est à-dire pendant l'Hyver, il faut dis-je, être soigneux de les éplucher, & d'ôter tous les paquets dans lesquels cette vermine s'engendre. Ce qui se fait sur les grands arbres avec de certains petits crochets de fer faits exprés, & qu'on appelle echenilloirs, pour ensuite ces petits paquets être jettez au feu, crainte que si l'on venoit à les laisser sur la terre, elles n'y germassent aussi-bien que sur les arbres; ce qui seroit pour lors une peine inutile, d'autant que venant à s'épancher on auroit de la peine à les détruire.

Mais si par un manque de soin de les ôter, on avoit laissé éclore ces chenilles, & qu'elles vinssent à courir sur les arbres, on ne pourroit trouver le moyen d'exterminer cette vermine, si avant le Soleil levé, ou aprés une pluye, on n'alloit aux arbres où elles sont pour lors en pelotons, & fort aisées à détruire, en prenant une tuile sur laquelle on les fait tomber, pour les y écraser avec une petite palette de bois.

Il faut aussi que ce soin s'étende jusques aux hayes, ou aux autres arbres qui se trouveront à l'entour: car autrement cette maudite engeance viendroit au plutôt perdre ceux qui en seroient voisins.

Outre ces chenilles qui se forment dans ces paquets dont je viens de parler, il en est encore d'une autre espece, qui s'engendre dans des petits anneaux qui environnent les petites branches, & qui sont comme du chagrin gris dont on couvre les Livres. Cette sorte de chenilles est plus difficile à ôter que les autres, se dérobant facilement à la vuë, si l'on n'y prend bien garde: car au Printems comme les autres, elles ne manquent pas de remuer, & de commencer à courir sur les arbres.

Voicy encore d'autres moyens d'éloigner des arbres cette peste qui les infecte: on lie quelques branches de ces arbres avec du segle verd, ou bien on y attache des branches de sureau, ou d'hieble, & cela produit l'effet qu'on en attend.

D'autres pour détruire ces chenilles arroient les branches & les feüilles des arbres avec de l'eau dans laquelle on a infusé du salpêtre, ou mis tremper de la rhüe concassée, ou fait mourir des Ecrevisses: on dit que ce remede est efficace pour les détruire.

Des Hannetons

Les Hannetons perdent aussi les fruits; mais il n'est pas si difficile à s'en défaire que des Chenilles, puisqu'il n'y a qu'à secoüer les arbres sur lesquels ils sont pour les obliger de tomber, puis les écraser aussi-tôt.

Des Cantarides.

Pour exterminer les Cantarides, il faut dans de l'eau faire boüillir de la sauge, ou de la rhüe qu'on laisse refroidir, pour en arroser les arbres ausquels elles seront attachées; cela réüssit trés-bien, je l'ay éprouvé.

Des Fourmis.

Ces animaux quoyque petits, sont terriblement dangereux pour les arbres, sur tout pour les Pêchers dont ils épuisent une partie de la sève: on les en chasse de plusieurs manieres. Premierement, pour empêcher qu'ils ne montent sur ces arbres, on prend de la laine fraichement tirée de dessous le ventre des moutons, avec laquelle on entoure le bas de leur tige de la largeur de quatre doigts: ces petits insectes haïssant cette odeur, s'en éloignent, dit on, le plus qu'ils peuvent.

Secondement, on prend d'une gomme dont on ſe ſert pour faire guerir la galle des moutons, & qu'on appelle tare, dont on frote auſſi le bas de ces arbres, & par ce moyen on empêche que ces beſtioles ne les endommagent.

Le ſon de la ſcieure de bois répandu aux pieds des arbres qu'ils veulent aſſieger, eſt trés-bon pour les en détourner, d'autant que cette ſorte d'inſecte craint d'en approcher quand elle ſent mouvoir ſous elle cette poudre; & le charbon de terre avec lequel on tire une ligne à l'entour de la largeur de quatre doigts de la tige des arbres, produit le même effet; les Fourmis n'ayant point de priſe pour monter deſſus, à cauſe que ce charbon rend lice la place où il eſt appliqué.

Enfin, pour tâcher d'exterminer ces petits, mais dangereux ennemis des arbres, qui engendrant un excrément ſur leurs nouveaux jets, les étouffent & les perdent, on prend une bouteille de verre dans laquelle on met du miel, puis on l'attache à l'arbre, & ces animaux attirez par cette douce liqueur qu'ils aiment, s'y jettent tous; puis ſoignant de boucher cette bouteille lorſqu'on voit qu'il y en a beaucoup dedans, crainte qu'ils ne s'en échapent, on fait chauffer de l'eau dont on la remplit, & pour lors toutes les Fourmis meurent, & l'on continuë ainſi à attacher cette bouteille aux pieds des arbres, juſqu'à ce qu'elles ſoient toutes détruites: de la gluë miſe en forme de cercle à l'entour de la tige des arbres, eſt encore une embûche où elles tombent facilement.

Des Tons.

Les Tons, qui ſont comme on ſçait une eſpece de groſſes mouches, ſont ſujets de rendre les arbres malades, lors qu'étant logez au pied de leurs racines ils les rongent; ainſi ſi-tôt qu'on s'apperçoit que la maladie vient de là, il faut foüiller le pied de l'arbre, pour les en bannir entierement, & y remettre enſuite de la terre nouvelle aprés qu'on aura raccommodé les racines endommagées de ces arbres en les taillant plus courtes.

Des Tigres.

Les Tigres ſont une maladie aux arbres en eſpalier preſque incurable; ils les ſuccent tellement, que leurs branches en deviennent une partie toutes ſeches; & quand une fois ces animaux ſe ſont engendrez en quelque endroit, on peut dire que c'eſt un malheur preſque pour toûjours: car quelques remedes qu'on y puiſſe apporter, quelques eaux mêlées d'ingrediens dont on les puiſſe froter, & quelque fumée d'odeur forte dont on puiſſe ſe ſervir pour les détruire, tout cela ne fait rien, cette ſemence ne ſe perd point, quelque ſoin qu'on prenne de retailler les branches où elle a coutume de s'attacher; & l'on dit que le plus ſûr expédient ſeulement pour en ôter le grand nombre, eſt aprés que les feüilles ſont tombées, de les faire brûler tous les ans, & de nettoyer les arbres le mieux qu'on peut.

Des Vers.

Il n'y a rien qui deſſeche plus un arbre, que de certains vers qui s'engendrent entre le bois & l'écorce, & qui venant à le percer en ſuccent toute l'humeur qui l'entretient.

Le Poirier de Bon-Chrétien d'Hyver, eſt celuy de tous les arbres qui en eſt le plus attaqué; ainſi donc, lorſqu'on en voit qui languiſſent, & qu'aprés avoir recherché la cauſe de leur mal, on n'en trouve point, ſi ce n'eſt qu'on juge que ce peut être les vers qui les rongent; & pour s'en rendre certain, on le reconnoît à l'excrément qu'ils rendent, & qui tombe au pied de l'arbre: il eſt de couleur tannée & reſſemble à la ſcieure de bois.

Cet indice déja trouvé, il n'eſt plus queſtion que de chercher les trous de ces vers,

vers, dont on vient à bout en découvrant la surface de l'écorce; & ils ne se présentent pas plûtôt aux yeux qu'il faut les tirer, à cause du danger qu'il y a que ces insectes ne tüent l'arbre, empêchant que l'humeur radicale ne monte dans les branches pour les nourrir.

Des Taupes.

Les Taupes ne sont dangereuses que pour les petits arbres plantez de deux à trois ans, leur endommageant beaucoup leur racines, lorsqu'elles viennent à pousser ou sous elles, ou contre elles. Ce n'est pas qu'on ne puisse se garentir de ces animaux sans beaucoup de mystere; car on les chasse des lieux qu'elles gâtent par la vertu d'un certain simple, qu'on appelle *horti palma*, qu'on plante dans les endroits par où elles ont fait leur traces; le Sureau en fait de même, ou bien on prend un maillet fait exprés, remply de pointes de cloud de la longueur d'un doigt, & emmanché de trois pieds de long, puis lorsque les Taupes travaillent, on en frape le plus fort qu'on peut la Taupiniere, & aussi-tôt on foüille avec la bêche, où sans doute on les trouve étourdies, ou bien mortes. Voilà les moyens dont on se sert pour en purger un Jardin.

Des Rats.

Si ce sont des Rats qui font la guerre aux fruits, & qui attaquent l'écorce des arbres, on sera soigneux de leur tendre des pieges; & l'on dit que des branches d'hiebles coupées fraichement, & mêlées parmi celles des arbres, empêchent que ces animaux n'en approchent.

Des Mulots.

Il ne faut point souffrir aussi que les Mulots ravagent quelque chose dans un jardin, & pour les en exiler, on prend du fourre avec lequel on forme une petite hutte en guise d'une Ruche, qu'on met sur une terrine pleine d'eau jusqu'à quatre doigts prés du bord, en jettant par-dessus l'eau un peu de paille d'avoine pour la cacher; & ces pernicieuses bestioles y venant pour y chercher à manger, ne manquent point de s'y noyer.

Des Puçons verds.

Si l'on frote les arbres de chaux vive, détrempée dans de l'eau, ce remede empêchera que les Puçons verds n'endommagent les jeunes jets des arbres, ce qui leur fait courir risque de se dessécher une partie.

Des Limats.

Les Limats, quoyqu'ennemis des arbres, ne sont pas ceux qui sont les plus à craindre, ny les plus difficiles à combattre, puisque pour les détruire il n'y a, partout où on les voit attachez, qu'à les ôter, ils sont assez visibles, pour qu'il n'en échape aucun.

CHAPITRE XXVIII.

Du temps de cueillir les fruits, & de la maniere de le faire.

On sçait qu'il y a divers temps de cueillir les fruits, chacun suivant son espece, & suivant les saisons ausquelles ils veulent être mangez, les uns dans leur maturité parfaite, tels sont ceux d'Eté, tant à pepin qu'à noyau; les autres un peu

auparavant, comme ſont les fruits d'Autonne; & les autres enfin long-temps auparavant qu'ils ſoient meurs, & tels ſont ceux qui ſe mangent en Hyver, & même aprés l'Hyver. Mais commençons à parler des fruits d'Eté, & marquons l'importance qu'il y a de ne les cueillir ny trop tôt ny trop tard, mais dans le point de leur maturité parfaite.

Tous fruits d'Eté ne ſont jamais bons qu'ils ne ſoient meurs comme il faut, & leur maturité n'a jamais ſa perfection, que ces fruits ne ſoient quaſi prêts à tomber en pourriture: c'eſt ce qui fait qu'il eſt beſoin que le jardinier uſe de précautions, quand il veut faire telle recolte, autrement il les a ou mous, ou tous cotoneux; & ces fruits étant pour lors hors d'état de faire connoître leur merite, ont le malheur d'être regardez comme fruits de peu de conſéquence, & dont perſonne ne fait cas.

Les uns, pour connoître ſi un fruit eſt meur, le tâtonnent d'abord; c'eſt ce qu'en matiere de fruit on ne ſçauroit approuver: il eſt d'autre ſignes qui font juger de leur maturité; par exemple, à l'égard de tous les fruits rouges, comme Ceriſes, Framboiſes, Fraiſes & autres, il ſuffit de les voir; & du moment que cette rougeur qu'ils ont naturellement quand ils ſont meurs, ſe montre par-tout également ſur eux, il eſt temps de les cueillir; au lieu que ſi elle manque en quelqu'endroit de ces fruits, on peut veritablement juger qu'il faut encore attendre.

Si je viens de condamner le tâtonnement à l'égard des fruits, j'entens que ce ſont ceux qui ſe font avec ces groſſieres mains, qui pour juger de la maturité d'un fruit, enfoncent tellement leurs pouces dedans, que meur ou non il faut qu'il leur obeiſſe, à ſon grand dommage. Car je ſuppoſe qu'il ait pour lors atteint une juſte maturité, pareille contuſion ne manque jamais de luy rendre la peau tannée à l'endroit où elle a été faite, ce qui luy ôte ſa beauté; ou bien s'il n'eſt pas meur, telle impreſſion du doigt ne peut contribuer qu'à le faire pourrir en meuriſſant: deux inconvéniens fâcheux qui arrivent pour tâter trop rudement les fruits, & dont il eſt néceſſaire de s'abſtenir.

Je ne prétens donc blâmer cette maniere de juger des fruits par le toucher, que par rapport à ces groſſiers dont je viens de parler: car vouloir bannir la main de cette déciſion, c'eſt un abus oüy il faut qu'elle s'en mêle, ſur tout dans les Pêches, les Abricots, les Prunes, les Poires tendres, & les Beurrez; mais il faut que ce ſoit ſi peu que rien, & toûjours auprés de l'endroit où eſt la queüe.

De plus, on connoît qu'une Pêche eſt meure, lorſque pour peu qu'on y touche elle quitte ſa queüe, & cette marque eſt plus ſûre que tout le beau coloris qu'elle peut montrer.

L'œil eſt encore néceſſaire pour décider de cette perfection; car dans une Poire d'Eté nous voyons un coloris mêlé quelquefois avec un jaune doré, ce qui fait que nous devons porter pour elle comme une eſpece de jugement de ſa maturité; aprés cela vient l'odorat, qu'on employe ſur tout aux fruits muſquez, qui nous confirme dans nôtre opinion.

Toutes ces connoiſſances établies pour la juſte maturité des fruits d'Eté, on peut ſans précipitation les cueillir tous ſucceſſivement les uns aux autres.

Des Fruits d'Autonne.

Comme la recolte des fruits d'Autonne n'eſt pas d'attendre qu'ils meuriſſent ſur l'arbre, & que même ils en valent mieux d'être cueillis de cette façon, s'en gardant plus long-temps, & étant plus doux, & moins âpres au goût lorſqu'ils acquierent leur pleine maturité dans le fruitier, ſuivant les années plus ou moins chaudes; on ſoignera donc au mois de Septembre de les cüeillir, & ſur tout les Meſſire-Jean, les Beurrez, la Bergamotte commune, & la Verte-longue.

Des

Des Fruits d'Hyver.

Pour les fruits qui ſe mangent pendant l'Hyver, ou aprés, ſoit Poires ou Pommes, veulent autant qu'il eſt poſſible, demeurer ſur l'arbre juſqu'à la fin du mois d'Octobre, qui eſt le veritable temps de les cueillir; & pour ce faire, on fera toûjours choix d'un beau jour & d'un beau Soleil, afin qu'ils en ſoient plus ſecs & non humides, ce qui les rendroit ſujets bien-tôt à la pourriture.

Tous fruits donc doivent être jugez avoir acquis un certain point de maturité ſuffiſant pour être cueillis, afin de parvenir dans la terre au periode de leur durée; au lieu que ſi l'on ſe précipite trop de le faire, on a le chagrin de voir des fruits qui ſe rident, & qui ſe gâtent en peu de temps.

De la maniere de cueillir les Fruits.

J'ay dit que lorſque les Pêches & les Abricots quittoient leurs queües, c'etoit une marque de leur juſte maturité; il eſt vray auſſi: c'eſt pourquoy, lorſqu'on les cueille en les tâtonnant de la maniere cy-deſſus, on ne ſe met point en peine de ces queües, car elles ne leur ſont d'aucun ornement.

Mais pour les autres fruits, comme Prunes, Ceriſes, ou Figues; tous pour être cueillis comme il faut, doivent être accompagnez de leurs queües, & ôtez de deſſus l'arbre bien délicatement, perdant beaucoup de leur luſtre & de leur agrément s'ils viennent à être meurtris, & défleuris.

Les précautions qu'il faut apporter en cueillant les Poires, ne doivent pas être moins grandes, ſur tout à l'égard de celles qui ſont tendres: car il ne faut qu'une mal-habile main, qui venant à les manier trop rudement, les bleſſe & leur fait prendre d'abord des marques noires, ce qui les rend deſagreables. Pour les Poires caſſantes, elles ne ſont pas ſi ſujettes à cet inconvénient.

J'avertis ſur tout à l'égard des fruits qu'on cueille pour conſerver, & principalement le Bon-Chrétien d'Hyver, qu'il faut bien ſe donner de garde de leur rompre la queüe, cette petite partie de leur corps étant un ornement pour elles; & qu'y portant la main on les manie ſi doucement, que leur peau n'en puiſſe être endommagée; car la Poire de Bon-Chrétien d'Hyver l'a ſi délicate, que pour peu qu'on y touche, cette peau eſt ſujette à acquerir des taches de marques noires, ce qui diminuë infiniment de la beauté de ce fruit lorſqu'il eſt meur.

La cueillette des fruits faite, il ne reſte plus qu'à ſçavoir la maniere de les conſerver; mais comme j'ay jugé qu'il étoit à propos de reſerver ce traité pour être mis dans mon quatriéme livre, j'ay paſſé à la liſte generale des fruits, que j'ay marquez dans quels mois ils ſont bons à manger, afin que ne s'y trompant point, on n'aille pas les ſervir avant leur maturité parfaite.

CHAPITRE XXIX.

LISTE GENERALE,

Tant des Fruits à noyau, que de ceux à pepin, ſelon l'ordre de leur maturité.

Des Ceriſes.

SI je commence par les Ceriſes, ce n'eſt pas qu'il faille pour cela que ce fruit ſe prévale d'emporter le prix ſur tous les autres; mais c'eſt ſeulement à cauſe qu'il eſt celuy qui paroit le premier ſur nos tables: & ſous ce nom de Ceriſes, on comprend les Guignes, les Bigarreaux, les Griotes, & les Cœurets.

Les Ceriſes, j'entens les fruits qu'on appelle veritablement de ce nom, ſont de pluſieurs eſpeces. Les premieres qu'on mange, ce ſont les ceriſes, précoces, qui viennent au commencement de Juin, & qui ne doivent leur merite qu'a la nouveauté : car étant aigres comme elles ſont (ce qui ne peut plaire qu'au goût de quelques femmes) & ayant auſſi peu de chair qu'elles en ont, leur peau étant ſi épaiſſe, & leur noyau ſi gros, il eſt impoſſible que ce fruit ſoit beaucoup recommandable, ſi ce n'eſt en compôte, où il acquiert un relief aſſez paſſable.

Guignes.

Les Guignes ſont de trois ſortes, ſçavoir les blanches, les rouges, & les noires & ces ſortes de ceriſes ſuivent les précoces; & leur goût qui eſt fade, plait aux uns, & eſt peu eſtimé des autres.

Des Ceriſes hâtives.

On n'a pas plûtôt mangé les guignes, que les ceriſes hâtives leur ſuccedent; leur beauté eſt paſſable, mais leur gout contente peu celuy des délicats en fruits, ſi ce n'eſt en compôtes.

Des Ceriſes tardives

De toutes les ceriſes celles-cy ſont les plus eſtimées, ayant plus de chair, & le noyau plus petit que les autres, & leur goût étant d'un relief admirable, ſoit qu'on les mange crües ou en confitures. Il y a de ces ſortes de ceriſes qu'on appelle ceriſes de Montmorancy, & d'autres qui ne ſont pas tout-à-fait ſi groſſes, qu'on appelle en Bourgogne ceriſes ſimplement.

Des Bigarreaux

Cette eſpece de ceriſe eſt ferme, & croque lorſqu'on la mange; ſa figure eſt longue & preſque quarrée, & la douceur qu'elle a eſt une qualité en elle qui la rend tout-à-fait recommandable.

Des Griotes.

Les griotes ſont noirâtres; elles croquent auſſi, & ſont fort eſtimées, à cauſe qu'elles ſont d'un doux qui n'eſt point fade comme celuy des guignes.

Voilà les eſpeces de ceriſes qu'on juge dignes d'être placées dans un Jardin; quant aux autres, telles que ſont les ceriſes à grape & les cœurets, n'étant pas en ſi grande recommandation, on en pourra planter ſi l'on veut dans des endroits qui ſeront moins utiles, & moins précieux.

Des Abricots.

Les abricots viennent peu de temps aprés les ceriſes, & commencent à ſe manger dés l'entrée du mois de Juillet: ce ſont ceux-là qu'on appelle abricots hâtifs; car pour ceux qui ſont ordinaires, on ne les cueille qu'à la moitié de ce mois; ainſi que la troiſiéme eſpece, qu'on nomme le petit-abricot. Ces fruits ſont délicieux, beaux, pleins d'odeur & beaucoup exquis, & eſtimez de tout le monde, à cauſe de leur nouveauté.

Des Pêches.

Sous ce mot de Pêches nous en comprenons trois eſpeces, ſçavoir les Pêches de pluſieurs ſortes, les pavis & les brugnons.

Les pêches ſont celles qu'on voit couvertes de poil ſur leur peau, & qui quittent agréablement bien le noyau.

On

On appelle brugnon tout ce qui eſt lice, c'eſt-à-dire, toutes les eſpeces de pêches qui ayant la peau raſe, ne quittent point le noyau.

Et enfin, les pavis ſont ces ſortes de pêches, qui ayant la peau un peu veluë, & chargée de quelque couleur que ce ſoit, jaune, blanche ou rouge, ne quittent point auſſi le noyau.

Toutes ces ſortes de pêches ont leur merite; mais pour être bien établi, il faut qu'elles ayent la chair un peu ferme, & jamais groſſiere, la peau fine, luiſante & tirant ſur le jaune; elles doivent fondre ſi tôt qu'elles ſont dans la bouche, & l'eau qui en ſort doit être ſucrée, d'un goût relevé, & qui ſoit vineux.

La marque d'une bonne pêche, eſt celle qui eſt peu veluë de poil, car celles qui en paroiſſent bien chargées & qui l'ont grand, ne paſſent que pour des pêches communes, c'eſt-à-dire qu'elles ſont d'un relief médiocre: voilà les qualitez néceſſaires à une pêche pour être bonne.

Aprés ce petit diſcours, il n'eſt plus queſtion que de ſçavoir quelles ſont ces pêches, ces pavis & ces brugnons, qui meritent des places dans les eſpaliers des Jardins; car je ne prétens parler icy que des eſpeces de ces fruits, qui valent la peine qu'on les cultive, étant en aſſez grand nombre pour contenter les curieux, qui ne doivent point faire conſiſter leur curioſité à en planter de celles dont on ne fait aucun cas. Voicy donc les plus délicates, décrites chacune ſuivant l'ordre de leur maturité.

Petite avant-pêche blanche, bonne au commencement de Juillet.

Pêche de Troye, bonne à manger à la fin de Juillet, & au commencement d'Aouſt.

Pêche-alberge jaune, & ſe mange en Aouſt.

Petite pavis-alberge jaune. *Idem.*

Pêche-Magdelaine blanche bonne à la my-Aouſt.

Pêche-mignonne, en même temps.

Pêche-d'Italie, ſe mange auſſi à la my-Aouſt.

Pavis-blanc, eſt meur dans ce même-temps.

Pêche-alberge rouge, meurit plus tard, & ſe mange à la fin d'Aouſt.

Petit pavis-alberge violet ſe cueille de même.

Pêche-bourdin, à la fin, d'Aouſt auſſi.

Pêche-ceriſe à chair jaune, eſt bonne à la fin d'Aouſt.

Pêche-ceriſe à chair blanche, bonne auſſi dans cette ſaiſon.

Pêche-Roſſane, donne des marques de ſa juſte maturité au commencement du mois de Septembre.

Pavis-roſſane, meurit en même-temps.

Pêche perſique, n'eſt point bonne qu'à la my-Septembre.

Pêche-violete hâtive, commence à ſe manger dans ce temps, & elle eſt de deux eſpeces, ſçavoir la groſſe & la petite.

Pêche-belle-garde, va auſſi juſques-là, avant qu'on la mange.

Brugnon-violet, ne ſe mange auſſi qu'à la my-Septembre

Pêche-pourprée, tout de même, & ne vaut rien avant ce temps-là.

Pêche-admirable, eſt admirablement bonne dans le quinze de ce mois.

Pêche-nivette, va juſqu'en Octobre, & eſt merveilleuſe dans les terres ſeches.

Pêche de Pau, eſt bonne auſſi au commencement de ce mois.

Pêche-blanche d'Andilly, ne vaut rien dans les terres humides à cauſe qu'elle n'y meurit pas non plus qu'ailleurs, ſi elle n'eſt dans l'expoſition pleine du midy. Octobre.

Groſſe pêche tardive, autrement, pêche-admirable jaune, veut qu'on uſe envers elle des mêmes précautions que celle cy-deſſus, ne ſe mangeant auſſi qu'au mois d'Octobre.

Pêche-royale, de même.

Pêche-violete tardive, bonne ſeulement au mois d'Octobre.

Pêche de Pomponne, tout de même.

Des Prunes.

Il y a un ſi grand nombre de prunes, que ſi l'on vouloit parler de chacune en particulier, on trouveroit dequoy remplir un volume; mais mon deſſein n'étant icy de traiter que de celles qui ſont les meilleures & les plus recherchées, je laiſſeray les autres à devenir ce qu'elles pourront.

Ce fruit commence à être bon dés le mois de Juillet, juſqu'en Octobre; mais paſſé ce mois, les prunes, faute de chaleur, ne ſont plus qu'inſipides: les unes ſe mangent crües & cuites, & les autres cuites ſeulement.

Une prune, pour être de valeur, doit avoir la chair fine & tendre, & fondant lorſqu'elle eſt dans la bouche; l'eau en doit être douce & ſucrée, & avoir en elle certain je ne ſçay quoy qui la releve; & voicy la liſte de celles qui ſont en eſtime parmi les fins connoiſſeurs.

Prune de Catalogne, eſt une prune hâtive.

Prune de S. Cyr, ſe mange en même-temps.

Prune de Damas de Tours, trés-excellente.

Prune de Damas noir: quoy qu'elle ne ſoit pas des plus fines, cependant elle ſied bien dans un verger.

Prune de Taureau, bonne en confiture & en marmelade ſeulement.

Prune de Damas d'Italie, trés-bon fruit.

Prune de Damas violet, fort excellente à manger crüe.

Prunes-d'abricot: la jaune, & la rouge, & toutes deux fort eſtimées.

Prunes-Diaprées, toutes prunes délicates, & beaucoup recherchées.

Prune-mirabelle meilleure en confiture que crüe.

Prune de Drap-d'or, cette prune a l'eau fort ſucrée, & eſt d'un relief trés-fin.

Prune de Perdrigon; eſt excellente crüe, ainſi qu'en confiture.

Prune de Perdrigon-Normand, bonne prune, mais tardive.

Prune de Perdrigon violet, fort ſucrée, & ſe mange en Octobre.

Prune-Imperiale, de quatre ſortes, meilleures les unes que les autres.

Prune-royale, belle, groſſe, bien ronde & trés-bonne.

Prunes de Damas de toutes ſortes, bons fruits à manger, à la réſerve du Damas verd qui eſt meilleur en confitures.

Prune de moyeu de Bourgogne, trés-recherchée pour la confiture.

Prune Damaſquinée, belle & bonne, & qui tire une partie de ſon merite de ce qu'elle eſt tardive.

Prune œil-de-bœuf, bonne cuite, & non autrement.

Prune de Montmirel, meilleure en pruneaux que crüe.

Prune-d'Ilvert, trés-recherchée pour faire confiture.

Prune de Cœur-de-bœuf, fort groſſe, & paſſablement bonne.

Prune de Maugeron, eſt eſtimée de tous ceux qui la connoiſſent.

Prune d'Atille, de deux ſortes, blanche & violete, fort exquiſes.

Prune de cœur-de-Pigeon, bonne à manger à la fin de Septembre, juſqu'à la fin d'Octobre.

Prune de Rhode, d'un bon goût, & tardive.

Prune de Monſieur, ſe mange tard, & eſt fort eſtimée.

Prune de Damas-dronet, trés-excellente & tardive.

Prune de Damas d'Eſpagne, de deux ſortes, l'un rond, & l'autre long, & trés-excellent.

Prune de Diaprée noire, qui ſe mange bonne en Octobre & Novembre, lorſqu'elle eſt plantée dans un terrain ſec.

Prune-d'Imperatrice, rare & tardive, & n'eſt bonne que dans un fond chaud, où elle devient excellente.

Prune-Virginale, d'un goût exquis, & qui eſt trés-recherchée.

Prune-Mignonne, dont l'eau eſt fort ſu-

ſucrée, ce qui luy donne un grand merite.

Prune de Reine-Claude, trés-bon fruit, au ſentiment de tout le monde.

Prune de Pologne, toute blanche: elle eſt d'un goût excellent.

Prune de Suiſſe, ſe mange tard & merite bien d'être mangée.

Prunes dattes, rouge & blanche, l'une & l'autre bonnes crües, & meilleures en pruneaux.

Prune de Sainte-Catherine, fruit dont on ne peut être trop fourni pour faire des pruneaux.

Prune de S. Julien, bonne pour avoir du plant pour les pepinieres.

Prune Norbette, excellente à faire pruneaux.

Prune de Damas rouge de Tours, tardive, & d'un goût inſipide dans les terres humides.

Prune de gros Damas violet, ſe mange fort tard, & eſt bonne dans les terres leches.

Prune de gros Damas noir: cette prune eſt la plus tardive de toutes, & devient excellente dans les terres légeres.

REMARQUES.

Je puis dire que de toutes les prunes dont je viens de parler, il n'y en a point dont on ne puiſſe remplir une prunelaye, avec ſatisfaction de trouver les unes excellentes en les mangeant, & les autres admirables ou en pruneaux ou en confiture: Oüy, un pere de famille en peut garnir de grands lieux, ſûr qu'il ſera d'en retirer bien de l'argent; car ce ne ſont que des prunes qui valent la peine de les cultiver: mais on remarquera que ſi la curioſité porte d'en vouloir planter en eſpalier, il n'y en a que quatre ou cinq ſortes qui ſoient dignes d'une telle place; ſçavoir, les deux Perdrigons blanc & violet, la Sainte-Catherine, la Prune d'Abricot, & la Roche-Courbon. Paſſons aux Poires.

Des Poires.

En fait de Poires, je ne ſuis pas de l'avis de ceux qui ayant un grand terrain, font conſiſter leur curioſité à y en mettre de toutes ſortes, c'eſt-à-dire, de bonnes & de mauvaiſes: non, ce n'eſt point là mon ſentiment; car étant fondé ſur la raiſon qu'il ne coûte pas plus de peine à élever un fruit de conſéquence, qu'un que l'on peut appeller fruit de rebut, je dis que c'eſt peine perduë d'en agir indifferemment; cependant combien voit-on tous les jours de gens pouſſez par la demangeaiſon d'en avoir de toutes les eſpeces généralement, farcir leur Jardin de ces fruits qui ne ſont propres que pour des bouches groſſieres, des ruſtauts qui mettent en compromis une poire de Râteau avec un bon-Chrétien d'Hyver? combien voit-on de ces prétendus curieux, ſe laiſſer attaquer de cette maladie juſqu'à un tel point, que bien loin de s'en vouloir guerir, il croyent que c'eſt en eux une inclination, pour qui tout le monde doive avoir de l'eſtime? Non, les uns prennent pitié de ces gens-là, & les autres rient de leur ignorance aveugle, qui lorſque ces petits Docteurs en jardinage ſont enfin parvenus à recüeillir du fruit de leurs peines, ne veulent point avoüer qu'ils ont en vain perdu leur temps & leur argent, crainte de devenir la riſée de ceux qui ſçavent mieux qu'eux ce que c'eſt que la bonne ou mauvaiſe qualité d'une poire, & le profit qu'on en peut tirer; c'eſt ce qui fait que je conſeille à un Pere de Famille qui aura de grands plants de poires à faire, de ne ſe charger toûjours que de celles dont il puiſſe avoir un promt debit, par rapport à la déheteſſe de leur eſpece, qui les fait rechercher plus que toute autre choſe. En voicy une liſte qui aura lieu de contenter un veritable curieux, quelque ambition dont il puiſſe être rempli, de paſſer pour un homme garni d'une grande abondance de fruit de toutes ſortes.

LISTE.

JUILLET.

Poire de Cuiſſe-madame, bonne au commencement de Juillet.

Poire de gros Blanquet, tout de même, & eſt fort eſtimée.

Poire de Muſcat-robert, autrement dit Poire à la Reine, ſe mange à la mi-Juillet.

Poire d'Ambre, excellente à manger en même-temps: cette Poire a pluſieurs noms; on l'appelle le gros muſqué de Coué, la Princeſſe, la pucelle de Flandre, ou bien la pucelle de Xaintonge.

Poire ſans peau, fort bonne poire, & ſe ſert dans le vingtiéme Juillet.

Poire de Blanquette à longue queuë, bonne dans ce mois.

Poire de Bourdon muſqué, ſe cueille à la fin de Juillet, & au commencement d'Aouſt.

Poire d'épargne, autrement dit beau préſent, à la fin de Juillet.

Poire Magdelaine, fort hâtive, & ſe mange à la mi-Juillet.

Poire de petit blanquet, dite auſſi la Poire de Perle, eſt fort recherchée, & eſt bonne à manger à la fin de Juillet.

Poire de Cuiſſe-Madame, fort eſtimée, & bonne en Juillet.

Poire de du Bouchet, bonne à la-mi-Aouſt.

Poire de petit Muſcat, ou ſept en gueule, au commencement de Juillet.

Poire d'Amiré roux, poire fort muſquée & ſucrée, bonne dans ce mois.

Poire de Portugal d'Eté, autrement appellée Poire de Prince, ou Amiral, excellente à manger en Juillet.

Poire de Parfum d'Eté, fruit délicat, & ſe mange en Juillet.

Poire de gros Blanquet, *idem.*

AOUST.

Poire de gros & petit Rouſſelet, trés-excellentes à manger au mois d'Aouſt.

Poire Robine, trés-bon fruit, & fort recherché pour être ſervi dans le mois d'Aouſt.

Poire d'Orange verte, bonne dans ce mois.

Poire de Caſſolette, dite Poire de Leſchefrion, ou Friolet, ou Muſcat vert, ſe mange en Aouſt.

Poire d'Orange brune, autrement dite Poire de Monſieur, excellente à manger en Aouſt & Septembre.

Poire de Bon-Chrétien d'Eté, autrement Graccioli, *idem.*

Poire Crapaudine, autrement poire Griſe-bonne, ou Ambrette d'Eté, bonne en ce mois.

Poire de Jaſſemin ou Franchipane, quoiqu'un peu ſujette à la pierre, ne laiſſe pas que d'être bonne, & ſe mange en Aouſt.

Poire de Caillot-Rozat, Aouſt & Septembre.

Poire Roſe, à la chair un peu dure, mais bonne Poire à manger en Aouſt.

Poire de Milan de la Beuriere, ou Bergamotte d'Eté, bonne à la mi-Aouſt.

Poire de Brutte-bonne, ou Poire de Pape, excellente à ſervir au vingtiéme Aouſt.

Poire de fin or d'Orleans, bon fruit quand on ſoigne de le cueillir un peu vert, afin qu'il en ait plus d'eau, & ſe mange en Aouſt.

Poire de Beurré blanc, ſe mange auſſi au mois d'Aouſt.

Poire Jargonelle d'Eté, paſſable; c'eſt pourquoy il en faut peu avoir, & ce fruit ſe mange dans ce mois.

SEPTEMBRE.

Poire de Bergamotte commune, ſe mange dés la mi-Septembre & en Octobre.

Poire de Beurré gris, mi-Septembre, & au commencement d'Octobre.

Poire de Pendar, trés-bon fruit, & qui eſt meur à la fin de Septembre.

Poire d'Inconnuë-Cheneau, *idem.*

Poire de Doyenné, mi-Septembre, & va juſqu'en Octobre.

Poire d'Angleterre veut être cueillie un

un peu verte, autrement elle paſſe, & moüit promtement, & ſe mange au mois de Septembre.

Poire de Parfum de Berny, bonne au vingt-troiſiéme Septembre.

Poire Tulippée, autrement appellée Poire aux Mouches, eſt une excellente Poire à manger dans ce mois.

Poire de Morfontaine, meure dans le même temps.

OCTOBRE.

Poire de Verte-longue, ou Moüille-bouche d'Autonne, bonne en Octobre.

Poire de Marquiſe: ce fruit eſt admirable, & merite d'être cultivé; il ſe mange dans ce même mois.

Poire de Meſſire-Jean, qui ſe ſert auſſi à la mi-Octobre.

Poire de Muſcat fleury, ſe meurit à peu prés dans le même temps.

Poire de Bezy de la Motte, bonne à manger à la fin d'Octobre.

Poire ſucré-vert, fort eſtimée & recherchée des curieux, pour être ſervie auſſi à la fin de ce mois.

Poire de Lanſac, ou Dauphine; c'eſt un fruit fondant & des plus exquis, bon à la fin du même mois d'Octobre.

Poire de Vigne ou de Demoiſelle, bonne à la mi-Octobre.

Poire de Rouſſeline, d'un beuré trés-fin & délicat, & excellente à manger dans le mois d'Octobre.

Poire de Chat-brûlé, qui vaut mieux qu'elle ne ſe priſe, eſt bonne dans ce mois.

Poire d'Ambrette de Bourgueüil, ou Graville, bonne au troiſiéme Octobre.

Bezy-d'Hery, trés-bonne à cuire dans ce même mois.

Poire de Vilaine d'Anjou, ſe mange au mois d'Octobre.

Poire de Chat, de la même groſſeur, couleur & figure d'un Martin-ſec, eſt meure à la mi-Octobre.

NOVEMBRE.

Poire de Virgouleuſe; bonne poire qui ſe mange pendant trois mois, ſçavoir, Novembre, Decembre & Janvier.

Poire d'Echaſſerie, fort eſtimée partout, & ſe mange de même que la Virgouleuſe.

Poire d'Ambrette a l'eau fort relevée: c'eſt un bon fruit qui ſe ſert comme les deux cy-deſſus.

Poire d'Epine, toute la même choſe, & eſt auſſi une poire fort eſtimée.

Poire de Saint-Germain, autrement l'Inconnuë la Fare, tout comme celles cy-deſſus.

Poire de Colmar, *idem*: ce fruit eſt des meilleurs, & des plus exquis.

Poire de petit Oing, Novembre & Decembre.

Poire de Craſſane, *idem*.

Poire de Loüiſe-bonne, ſe ſert pendant les mois de Novembre & Decembre.

Poire de Martin ſec, bon fruit, & ſe mange depuis la mi-Novembre juſqu'au mois de Mars.

Poire non-commune des défunts, eſt meure en Novembre.

Poire Amadotte, commence à être bonne en Novembre, & va juſqu'en Decembre.

Poire de Londres, ſe mange auſſi dans ce mois.

Poire de Paſtourelle, ou Muzette d'Autonne, excellente à manger en Novembre.

Poire de Bon-Chrétien d'Eſpagne, autrement Poire de Janvry, eſt meure dans ce mois:

Poire de Jaſmin, trés-eſtimée & recherchée beaucoup dans ce mois.

Poire de Bezy-Queſloy, ou Rouſſette d'Anjou, bonne en Novembre.

Poire d'Oignon muſqué, bon fruit & recherché dans ce mois.

Poire de Citron, excellente dans les mois de Novembre & Decembre.

Poire d'Ambrette ſans épine, bonne à manger au mois de Novembre.

Poire d'Or d'Autonne, fruit trés-excellent & qui ſe mange dans ce mois.

Poire ſans nom, de Monſieur le Jeune, bonne en même-tems.

DECEMBRE.

Poire de Saint-Auguſtin, ſe mange à la fin de Decembre.

Poire de Topinambour, ou fin-or muſqué, de même.

Poire de Sucrin noir, bonne en Decembre & en Janvier.

Poire d'Etranguillon-vibray, meure en même-temps.

JANVIER.

Poire de Portail, bonne au mois de Janvier quand elle commence à piquer, c'eſt-à-dire, qu'elle ſemble qu'elle va pourrir; elle dure juſqu'en Fevrier.

Poire de Satin vert, fruit fondant trés rare, & particulier, bon en Janvier.

Poire de gros Muſc, excellente & propre à ſervir au mois de Janvier.

Poire de Ronville, ou Martin-ſire excellente dans ce mois.

Poire de Milan rond, eſpece de Bergamotte, bonne dans Janvier, & va juſqu'en Fevrier.

Poire de la Reine d'Hyver, bonne en Janvier.

FEVRIER.

Poire de bon-Chrétien d'Hyver, depuis Fevrier juſqu'en May.

Poire de Bugi, Bergamotte trés-excellente, & bonne dans ce mois.

Poire de Stergonette, excellente à manger en Fevrier.

MARS.

Poire de Muſcat l'Allemand; bonne en Mars, & va juſqu'en Avril.

Poire de Saint-Lezin, délicate à garder, & ſe mange en Mars.

Poire d'Archiduc, poire fondante, & ſe ſert fort proprement au mois de Mars.

Poire de Naples, eſpece de beuré qui n'eſt meure que dans ce même mois.

Poire de Carmelite, eſt une poire muſquée qui ſe peut ſervir crüe, mais meilleure cuite, & va juſqu'au mois de Mars.

Poire d'Orange d'Hyver, bonne à manger dans ce mois, & va juſqu'en Avril.

Poire de Double-fleur, ſe mange auſſi au mois de Mars.

Poire de Tibivilliers, ou Bruta-marna, tout de même.

Poire de Gourmandine, bonne à cuire dans ce mois.

Poire Angelique, autrement appellée Saint-Martial, eſt un fruit fort eſtimé, & qui ſe mange dans ce mois.

Poire de Florentine, poire bonne à cuire en Mars.

AVRIL.

Dans le mois d'Avril ſe mangent les poires Maſcaires, la Bernardiere, qui va juſqu'au mois de May, la Gambaye & autres.

AVERTISSEMENT.

Si j'avois voulu faire une liſte généralement de tous les fruits qui ſe mangent, ſans aucune diſtinction des bons d'avec les mauvais, elle ſeroit bien encore une fois auſſi longue que celle que je viens de décrire; mais mon deſſein n'étant pas de faire icy comme ces charlatans de profeſſion, qui pour établir le merite d'une méchante drogue, ne ſe laſſent jamais de dire choſe qui vaille: J'ay penſé icy qu'il ſeroit mal à moy, aprés avoir fait montre de mauvaiſes choſes, de vouloir perſuader qu'elles ſeroient les meilleures du monde: Oüy, & j'en avertis même, il y a encore quantité de poires que je paſſe ſous ſilence; & n'ayant fait choix que de ce qu'il y a de plus fin, de plus exquis & de plus recherché en matiere de poires, je n'ay pas jugé à propos d'en inſerer d'autres, eſtimant que ſi on vouloit en garnir un jardin, il y en auroit ſuffiſamment, quelque grand qu'il pût être; mais enfin, ſi j'en ſouhaite ſçavoir le nom de pluſieurs autres: & apprendre à les connoître par les

les descriptions au naturel, qui en sont fort ingénieusement faites; j'invite le Lecteur à avoir recours à un livre intitulé, *l'Abregé des bons Fruits, par le sieur Merlet*: il est curieux, & merite d'être lu; & le prix qu'il coûte est si peu de chose, qu'on peut dire à l'égard d'un curieux, que c'est une espece d'avarice de s'en passer. Je vais me comporter de la même maniere à l'égard des Pommes, qui lorsqu'elles sont d'une bonne espece, ont, par rapport à elles-mêmes, des qualitez qui les font estimer.

Des Pommes,

Oüy, les Pommes ont leur merite particulier: ce sont des fruits excellens, & qui se gardent; ce qui est cause que nous ne devons point les oublier dans nôtre Jardinage, & même que nous devons avoir grand soin de les y cultiver. Toutes Pommes à faire du cidre seront bannies de ce traité, comme les jugeant indignes d'occuper dans un enclos, des places que d'autres de meilleures especes meritent mieux qu'elles. Voicy donc les Pommes dont je fais cas avec les plus habiles Jardiniers.

LISTE.

Pomme de Reinette grise, qui se mange presque toute l'année.

Pomme de Reinette blanche, tout de même.

Pomme de Calville d'Eté, blanche & rouge, se mange aux mois d'Aoust & Septembre.

Pomme de Calville d'Autonne, depuis Octobre jusqu'en Fevrier.

Pomme de Fenoüillet, bonne pomme, & qui ne sent point lorsqu'on la mange dans le mois de Decembre jusqu'en Mars.

Pomme de Courpendu: l'eau en est fort relevée, & est bonne depuis Decembre jusqu'en Mars.

Pomme d'Api, pour l'avoir belle & bonne, doit être laissée sur l'arbre jusqu'à la Toussaints, se mange crüe, seulement depuis Decembre jusqu'en Avril.

Pomme Violette, est fort exquise, & est bonne à manger depuis le mois de Novembre jusqu'en Février.

Pomme de glace, passablement bonne.

Pomme de Francatus, fruit de garde, & de peu de merite outre cela.

Pomme Sans-fleurir, autrement appellé Pomme-Figue, plus curieuse que bonne, & est de garde, qui est la seule bonne qualité qu'elle ait.

Pomme Lazarelle, trés-belle Pomme, & d'une eau trés-sucrée; & elle est fort estimée.

Pomme de Rambour, dit Nôtre-Dame, bonne à manger en Aoust.

Pomme Coussinotte, excellent fruit, & se mange depuis la fin d'Octobre jusqu'en Fevrier.

Pomme d'Orgeran, de deux sortes, la hâtive & la tardive.

Pomme d'Etoile, se mange en Février, & va jusqu'en Avril.

Pomme de Jerusalem, a l'eau assez sucrée, & se garde long-temps.

Pomme de Drüe-Permein d'Angleterre, trés bon fruit.

Pomme de Haute-bonté; son nom publie son merite, & elle se garde long-temps.

Pomme de Touvezeau, passable.

Pomme de Chateignier trés-bonne Pomme, & estimée.

Pomme de Petit-bon, d'un suc excellent, & veut être cultivée.

Pomme Rose, presque semblable à la figure, mais non à la bonté.

Pomme de Paradis: quelques-uns des Pommiers de cette espece, en quelque coin perdu du jardin, non pas à cause de son fruit, mais à cause des boutures qu'on tire de dessus pour garnir les Pepinieres.

Aprés les traitez assez amples que je viens de faire sur chaque espece d'arbres fruitiers, tant pour ce qui regarde la maniere de les greffer, planter, tailler & gouverner, que de celle de contribuer à la grosseur & à la beauté de leurs fruits; il me semble que je puis bien dire que j'ay donné des préceptes assez solides pour

ſe rendre habile en cet art, ou du moins que j'ay fait mon poſſible pour en venir à bout; c'eſt pourquoy, j'eſpere que ceux qui les liront, dans la penſée d'en tirer du profit, y trouveront la plus grande partie des lumieres qu'ils chercheront en fait d'arbres & de fruits: Mais comme à une maiſon de Campagne il ne ſuffit pas d'avoir des fruits, & qu'il eſt d'autres choſes qui n'y ſont pas moins néceſſaires, en partie pour la ſubſiſtance; il faut paſſer au Jardin potager; & convaincu de la grande utilité dont il eſt, donner des moyens d'y faire croître toutes les légumes dont un ménage a beſoin. Mais avant que d'en venir là, je m'aviſe qu'il manque encore dans nôtre jardin des groſeliers, & des Framboiſiers, qui ſont deux eſpeces d'arbriſſeaux, comme on ſçait, qui apportent du fruit qu'on eſt bien aiſe de manger dans un temps où la ſaiſon ne permet pas qu'il y en ait quantité d'autres.

CHAPITRE XXX.

Des Groſeliers, & des Framboiſiers.

JE croirois à la verité avoir un reproche à me faire, ſi aprés avoir icy traité de tous aſſez amplement, j'avois omis à parler des groſeliers, dont le fruit paroît comme un ſecours le plus agreable du monde pour être ſervi ſur nos tables, dans un temps où les autres ne ſont pas encore parvenus à leur maturité parfaite pour être mangez.

On compte de deux eſpeces de Groſeliers, la verte & la rouge; & comme celle-cy n'eſt pas ſi-tôt meure que l'autre, je commenceray à parler de la verte, & à dire de quelle maniere elle s'éleve; puis je donneray des préceptes pour apprendre à gouverner la rouge.

Des Groſeles vertes.

Il n'y a perſonne qui ne ſçache que cette eſpece de groſele a le bois piquant; il eſt vray qu'elle n'eſt pas rare, puiſque dans les champs on en voit des hayes toutes entieres; mais elle n'eſt pas également groſſe: car la plûpart de ces groſeles dont on ſe ſert pour faire des clôtures, ſont ordinairement fort petites, & peu moëleuſes; au lieu que celles qu'on cultive dans les jardins ſont groſſes, & beaucoup charnuës.

L'avantage qu'il y a d'avoir de ces ſortes de groſeliers eſt qu'ils ne ſont point d'une nature délicate, venant également bien dans quelque terre qu'on les puiſſe mettre, pourvu qu'on les entretienne de labours de temps en temps.

Ces labours leur ſont néceſſaires, en ce que portant ſucceſſivement une nouvelle nourriture à leurs racines, ils ſont qu'ils en donnent leur fruit plus beau, plus gros & d'un meilleur goût.

Cet arbriſſeau vient de plant enraciné, & ſe met ordinairement dans un lieu écarté du jardin; & la maniere de le planter eſt de le mettre en rigole, comme on fait une haye vive: on peut le voir dans le ſecond livre de la premiere partie.

La groſele verte eſt utile en trois manieres: Premierement, en ce qu'au lieu de verjus on s'en ſert dans les ſauſſes, lorſqu'elle eſt encore toute verte: Secondement, en ce qu'on en fait une confiture qui vient à propos au Printemps: Et en troiſiéme lieu, en ce qu'elle eſt agreable au goût quand elle eſt meure.

Cette eſpece de groſele charge extrémement; & quoique ſon bois ſoit d'un génie aſſez retenu, pour peu cependant qu'on voye qu'il s'échape, on prend ſoin de l'arrêter avec les ciſeaux de Jardinier. Voilà tout le myſtere qu'il y a à garder à l'égard de la groſele verte: Voyons la rouge.

Des

Des Groſeles rouges.

Les groſeles rouges qui viennent peu de temps aprés, ſont plus eſtimées, & ſont de deux ſortes; l'une qu'on appelle groſele commune, & l'autre groſele d'Hollande: celle cy, à cauſe qu'elle eſt plus belle & plus curieuſe, a fait negliger la culture de celle-là, quoiqu'on eſtime plus la premiere en confiture que la ſeconde.

Ces ſortes de groſeles réüſſiſſent mieux de boutures, que de plant enraciné, & veulent toûjours, pour être d'un fin relief lorſqu'elles ſont meures, être expoſées au midy, ou au levant. De plus, c'eſt que telle expoſition empêche que la commune ne coule, étant ſur toute autre fort ſujette de tomber dans cet inconvénient, qui ſurvient aſſez ſouvent à celle de Hollande, lorſqu'elle n'eſt pas dans une terre forte, ou humide.

La commune ſe met ordinairement en bordure; mais celle de Hollande veut être plantée de diſtance en diſtance, pour en former des buiſſons.

En cet état on a ſoin de leur donner deux ou trois labours par chacun an, ou autrement elles n'acquierent pas ce haut point de perfection qui leur eſt eſſentiel pour être bonnes.

Elles deviennent encore inſipides, lorſque par une trop grande confuſion de branches, leur fruit ne peut joüir des rayons du Soleil; & c'eſt à quoy l'on remédie par le moyen de la taille qu'on leur donne.

Cette taille, ainſi qu'aux arbres, leur eſt jugée néceſſaire pour les obliger à donner de plus beaux fruits, & pour les rendre en tout temps plus agreables à la vuë, qu'ils ne ſeroient ſi l'on avoit négligé de le faire.

Les groſeles communes, comme j'ay déja dit, ſe plantent en bordure, & forment ainſi comme une eſpece de petite haye fort plaiſante, ſur tout lors qu'elle eſt conduite comme il faut; au lieu que celles de Hollande ſe mettent en petits buiſſons, qui étant gouvernez dans les regles, produiſent des effets qui ſont les plus agreables du monde.

Un groſelier en buiſſon doit être d'une forme ronde, & bien évuidé dans le dedans: pour ſa tige, elle eſt touffuë dans le bas, & plus ou moins groſſe qu'il ſort des branches du pied pour former le corps de ce buiſſon; car telle eſt la nature de ces arbriſſeaux.

Il faut obſerver que les deux premieres années on ne doit point les tailler, afin de conſerver le jeune bois qui donne le fruit; mais pour les ſuivantes, il ne faut pas manquer de faire cette operation

La bonne maxime de tailler les groſeliers, eſt toûjours de couper leurs branches fort courtes, pour deux raiſons; la premiere, c'eſt à deſſein d'avoir du bois qui ne manque point de donner du fruit l'annee d'aprés; & la ſeconde, eſt qu'ils produiſent ce même fruit plus gros, mieux nourri, & moins ſujet à couler.

Des Groſeles blanches, autrement dites Perlées.

Il y a encore des groſeles de cette eſpece qui ſont blanches, & qu'on nomme groſeles perlées communes, & de Hollande, étant chacune de la nature des rouges, auſquelles elles reſſemblent en qualitez. On fait de ces dernieres, des confitures en gelée, en grains ou en grappes qui ſont excellentes; mais qui pour être belles, veulent être cueillies un peu plus vertes que meures.

OBSERVATIONS.

Les groſeles, tant communes que celles de Hollande, ne tirent pas tout leur merite, non ſeulement de leur nouveauté, mais encore de ce qu'on peut manger juſqu'aux gelées, pourvu qu'on obſerve deux choſes; la premiere; qu'on mette de ce plant à l'ombre, entre deux buiſſons, aſſez grands pour être moins frapez du So-

Soleil; & la seconde, au cas que l'ombrage de ces buissons ne suffise pas, de les couvrir de paille, comme on fait des paniers à mouches: & étant ainsi accommodez, on parvient au but qu'on se propose de manger fort tard de leur fruit.

Des Framboises.

La framboise est au goût de bien des gens, un fruit fort agreable; il paroît peu de temps aprés les fraises.

Elle est dans une grande estime, non-seulement à cause de sa délicatesse en la mangeant; mais encore à cause de son odeur qui cause un plaisir singulier à celuy qui en approche.

La maniere de cultiver ce fruit délicieux ne contient en soy aucune difficulté; elle vient de plants enracinez, en séparant une souche en plusieurs brins.

Elle se plante en rayons tirez au cordeau, éloignez l'un de l'autre de deux pieds, & profonds d'un fer de bêche, & larges d'un pied.

Ces brins sont mis dans ces rigoles, à quatre doigts les uns des autres, puis recouverts d'une terre qui doit être meuble, & dont on soignera de bien garnir les racines, crainte, qu'elles ne s'éventent.

Ces plants ainsi mis, seront trois ou quatre fois tous les ans, fort soigneusement labourez: pour ce qui regarde la maniere de les gouverner, il faut toutes les fois qu'on les taillera, ne pas oublier de couper le bois mort, & d'ôter les jets qui poussent dans les sentiers.

Les framboisiers, lorsqu'ils sont plantez en bonne terre, sont d'un naturel à pousser beaucoup de bois, de telle maniere quelquefois qu'ils en sont étouffez. Or pour les décharger de cette abondance qui leur nuit, on doit observer d'arracher tous les petits, jets, & le vieux bois qui est mort, d'autant que c'est le gros bois de l'année qui rapporte le plus de fruit, & que c'est celuy-là aussi qu'on doit rabatre de moitié en le taillant.

Ce fruit, non plus que les autres, n'est pas à couvert de tout inconvénient; il a comme les Poires & les Pêches des ennemis qui luy font la guerre: ceux-cy sont attaquez des Tigres & des Fourmis; & les Framboises sont sujetes aux punaises, qui les rendent desagreables si l'on ne sçait les en défendre.

Ces animaux s'attachent à ce bois, si-tôt que la séve commence à remüer; mais pour empêcher ce desordre, il faut en taillant les Framboisiers, au Printemps, prendre de la chaux délayée avec de l'eau, & en froter le bois avant qu'il pousse: ce remede est efficace.

AVERTISSEMENT.

Je n'aurois point oublié de faire icy un traité des Figues, comme étant un fruit des plus estimez; mais comme il y a des auteurs qui en ont suffisamment parlé, & d'une maniere à n'en pouvoir rien dire de plus, j'ay cru qu'il étoit pour moy inutile d'entreprendre de donner des préceptes, qui jusqu'icy ont été si bien établis: & pour preuve de ce que j'avance, il n'y a qu'à lire un livre, qui porte pour titre, *Nouvelle instruction facile pour la culture des Figuiers*, & qui se vend chez le sieur de Sercy. On trouvera dequoy se satisfaire pleinement sur une telle matiere. Passons au Potager.

CHA-

CHAPITRE XXXI.

Du Jardin potager, & des erreurs populaires touchant la Lune.

HEureux ſont ceux qui faiſant leur demeure à la Campagne, peuvent ſe flater d'avoir des jardins ſituez dans un bon fond; c'eſt là que tous légumes viennent à ſouhait, & qu'en en retirant en abondance, ces perſonnes ſont en droit de dire qu'elles ont dequoy chez elles nourrir leurs domeſtiques pendant une bonne partie de l'année, qui eſt une douceur bien grande dont ils joüiſſent, & que beaucoup d'autres qu'eux voudroient avoir.

Mais comme à bien des maux il y a du remede, ſi le terroir où l'on habite n'eſt pas tout-à fait fertile, ce n'eſt pas à dire pour cela qu'il faille ſe priver d'avoir un potager; les fumiers de toutes ſortes ſont d'un ſecours trés grand pour corriger les défauts auſquels une terre peut être naturellement ſujette: il eſt vray qu'avec tous ces amandemens, ce ſeroit un abus de croire que les herbages y vinſſent ſi beaux, que dans une qui ſeroit féconde d'elle-même: mais enfin, de quelque nature qu'on l'ait, on s'en ſert du mieux qu'il eſt poſſible; & ne luy épargnant point l'engrais qui luy eſt le plus propre, on y plante ce qu'on juge à propos y pouvoir le mieux venir.

La plupart de ceux qui ont écrit des potagers, obligent à de telles précautions à l'égard de ces terres, qu'il ſemble à les oüir diſcourir là-deſſus, qu'à moins qu'on n'ait un fond de terre tout-à-fait heureux, & d'une profondeur de trois pieds, il eſt impoſſible d'y avoir de bons légumes, ou des herbages raiſonnables. Je leur paſſe la premiere propoſition, qui eſt la bonté de la terre; mais quant à la profondeur, comme une choſe eſſentielle aux Artichaux, Salſifix & autres, ils veulent bien que je leur diſe, que j'ay vu en pluſieurs endroits de ces gros légumes venir trés-beaux dans des fonds qui n'avoient pas plus d'un pied & demi de profondeur; & cela eſt fondé ſur telles experiences, que je ſoutiens qu'il ſuffit qu'une terre ſoit bonne ou d'elle-même, ou par le moyen des amandemens, pour faire que tous herbages y acquierent une belle croiſſance.

De plus, à quoy bon par de grands verbiages, qui en fait de Jardinage établiſſent des loix qui ſemblent ne pouvoir être rejettées qu'au préjudice de ceux qui s'y rendroient rebelles; à quoy bon, dis-je, par des effroyables conditions rebuter des eſprits qui pouſſez d'une noble inclination d'avoir des potagers, s'en dégoûtent tout d'un coup, dans la crainte qu'ils ont de n'y pas réüſſir, leurs terres n'étant pas de la qualité ny de la profondeur que ces Ecrivains veulent abſolument qu'elles ſoient?

Pour moy, je déclare encore un coup, que pourvu que ces terres ſoient comme j'ay dit cy-deſſus, & qu'elles n'ayent point d'odeur mauvaiſe qu'elles puiſſent communiquer aux plants qu'on y met; oüy, j'aſſure que ſans crainte on en peut dreſſer un potager.

Pour ce qui regarde la connoiſſance des terres, on peut voir ce que j'en ay dit au premier Chapitre de la Pepiniere, page 2. cela ſuffira: & à l'égard des fumiers, j'en ay aſſez amplement parlé dans le traité du labourage, ſans qu'il ſoit beſoin que pour cela j'uſe icy de redite.

Erreurs Populaires, touchant la Lune.

Toutes les fois que je me déclareray Antagoniſte de ces grands, & ſcrupuleux obſervateurs de la lune, je ne doute pas qu'avec eux je ne me faſſe de groſſes affaires: je ſçay que je m'y dois attendre; c'eſt pourquoy, toûjours prêt à parer les coups qu'ils me pourront porter, je ſoutiendray toûjours contre eux, qu'il eſt in-

different de ſemer quelque graine que ce ſoit en décours comme en pleine lune.

Je ſçay que tout ce qui eſt ſublunaire eſt ſujet aux influences des aſtres, & qu'il n'eſt point de plante qui au-dedans d'elle agiſſe de telle & telle maniere, qu'on ne ſçache comment; que ces mouvemens plus ou moins lents ne ſont point des choſes occultes pour nous, puiſque nous ſommes perſuadez qu'il ſort continuellement des aſtres une matiere par le moyen de laquelle nous ſommes convaincus de cette verité; que cette matiere dans les végetaux eſt ce qui fait mouvoir la ſéve, mais d'une maniere ſi peu ſenſible, qu'on ne ſçauroit s'en appercevoir, & qui dans les temps qu'elle doit agir, monte par des voyes, ou nouvelles ou ordinaires, des racines a l'extrémité d'un arbre.

Mes ennemis là-deſſus, ne vont point manquer de m'objecter, ſçavoir ſi cette ſéve agit dans les végetaux en décours comme en nouvelle lune: je leur répondray qu'il n'y auroit plus de diſpute là-deſſus, ſi le mouvement étoit égal; & prévenant leurs ſentimens, je veux que toutes parties ſubtiles, tous eſprits qui concourent à la végetation, ſoient plus agitez lorſque la lune croît, que lorſqu'elle s'éloigne, & que par conſequent les effets qui ſont produits dans ces premiers temps ſoient beaucoup plus gros, & plus forts que ceux qui prennent leur naiſſance dans le ſecond.

Sur cet aveu que je fais de ce qu'ils penſent ſur cette matiere, il me ſemble les voir s'élever contre moy, & me dire ſi de là je ne dois pas conclure, que ſi une plante ayant beſoin de peu de ſéve pour faire l'operation que nous demandons d'elle, ne doit pas être ſemée en décours; & que ſi pour la même raiſon il n'en faut pas ſemer en nouvelle lune, une autre à laquelle une ſéve abondante convient pour devenir ce que nous ſouhaitons: c'eſt poſitivement ce que je nie quant aux temps.

Premierement, poſons le cas qu'on ſéme des Laitües, à l'intention de les replanter pour les faire pommer: n'eſt-il pas vray que d'abord on dit qu'il les faut ſemer en décours, à cauſe que ſi on les ſemoit en pleine lune, la ſéve étant trop forte pour lors, elles ſeroient en danger de changer de génie; c'eſt à dire, au lieu de pommer, qu'elles pouſſeroient à graine; Cette raiſon pour y adherer me paroît trop ſpecieuſe; car je voudrois bien ſçavoir ſi pendant le temps que ces laitües ont à être en terre, ſoit un mois, ſoit deux mois, ont plus ou moins de momens d'action depuis le commencement de ce mois ou de ces deux mois, juſqu'à la fin, lorſqu'elles ſont ſemées en décours, & replantées par conſéquent de même, que lorſque c'eſt en pleine lune qu'on s'eſt donné ce travail: ainſi les influences des Aſtres ayant la domination ſur elles, pendant une égale diſtance de temps, n'eſt-il pas vray de dire, que ſi ces laitües ſont ſemées en décours, & que pour lors la ſéve qui leur donne la vie n'eſt pas beaucoup dans l'action, n'eſt-il pas vray, dis-je, qu'aprés ce décours vient la nouvelle lune, qui faiſant pour lors prendre à cette ſéve un mouvement plus fort, fait que dans cette ſeconde quadrature, les laitües produiſent des effets que cette ſéve n'a pu leur faire produire dans la premiere, ſuppoſé qu'on dût ajoûter foy à ces influences? Ainſi aprés ces deux mouvemens differens, ces laitües ont donc la même croiſſance, ſemées & plantées en décours, comme ſi elles l'avoient été en pleine lune, puiſque miſes en terre dans l'un ou l'autre temps, elles ont également ſenti les matieres qui les font agir.

Cela étant, qu'on me donne donc une raiſon pour laquelle on doit faire choix de ce décours, ou de cette nouvelle lune. Je m'attens d'abord qu'on me va repartir, en me demandant d'où vient que de ces laitüës, il y en a qui pomment, & d'autres qui ne pomment pas. Ma réponſe ſur cela n'eſt pas bien loin: il eſt conſtant, & l'on n'en ſçauroit diſconvenir, que toutes plantes en naiſſant acquierent de certaines diſpoſitions à recevoir la ſubſtance, de telle ſorte que les unes ayant leurs fibres moins tranſverſes que les autres, en ſont par conſéquent plus ſuſceptibles; ce qui fait que la ſéve s'y jettant avec trop de précipitation, à cauſe des larges paſſages qu'elle y trou-

trouve, les empêche de devenir telles que nous les désirons: au lieu que les laitues qui naissent avec des corps dont les parties sont plus resserrées, sentent en elles circuler cette séve, qui se rarefiant leur fait prendre cette forme qui est toute l'esperance que nous en attendons.

Il en est de même de tous les autres légumes & herbages, comme des laitües, que j'ay seulement rapportées icy pour servir d'exemple.

C'est pourquoy l'on doit conclure par le raisonnement que je viens de faire, que toutes plantes sortant du sein de la nature avec telles & telles dispositions à recevoir la séve qui les nourrit, il n'est pas au pouvoir des influences de la lune ny des autres Astres, qui ne leur donnent que l'accroissement seulement, de leur faire prendre des formes comme nous nous l'imaginons, quelques naturelles qu'elles leur puissent être, puisqu'on ne sçauroit revoquer en doute, comme j'ay dit, qu'elles ne se les acquierent que par la maniere avec laquelle la séve monte en eux.

Aprés cela, que nos prétendus sçavans dans le jardinage, pour vouloir me pousser à bout, me viennent dire que l'experience qu'ils en ont faite les a convaincus du contraire: je leur repondray que c'est une imposture, puisque aujourd'huy tout ce qu'il y a d'habiles gens en fait de jardinage, sont revenus de cette erreur populaire, & qu'en quelque temps qu'ils puissent semer ou planter, le décours ou la nouvelle lune leur est égal; & tels jardiniers n'en agiroient pas ainsi, si aprés avoir éprouvé l'une & l'autre maniere, leur experience, sur laquelle on peut plus faire de fond que sur celles de tant d'ignorans en cet art, ne leur avoit fait connoitre que ces maximes prétendues sures, n'étoient qu'une erreur dont le peuple peu instruit dans l'Agriculture, s'etoit mal-à-propos laissé prévenir l'esprit: c'est pourquoy j'invite ceux qui liront ce livre, de s'en defaire, comme d'une doctrine tout-à-fait erronnée & d'experimenter si ce que je dis n'est pas vray.

CHAPITRE XXXII.

De l'annee du Jardinier potager.

CE n'est pas peu que de voir un Jardinier qui sçait à propos employer son temps pendant toute l'année; & l'on peut dire, lorsqu'il s'acquitte bien de ces sortes de soins, que son industrie luy fait tirer de son jardin une partie de sa nourriture & de sa subsistance; mais pour parvenir à ce point, il ne faut pas que l'oisiveté luy commande, puisqu'il n'est point de mois de l'année qui ne luy fournisse suffisamment dequoy travailler; c'est ce qu'il est question de montrer, en commençant par celuy de Janvier.

JANVIER.

Quoyque dans ce mois tout semble s'opposer à la culture des jardins, à cause des gelées qui s'y font sentir rudement, & des neiges qui sont sujettes en ce temps de couvrir la terre; cependant nos habiles jardiniers ont sçu, pour ainsi dire, l'art de vaincre tous ces obstacles: ce n'est pas que ces sortes d'entreprises ne causent beaucoup de peines, & de dépense; c'est ce qui fait que nôtre pere de famille, bien aise peut-être de sçavoir seulement ces secrets, s'en servira si bon luy semble; & faisant pratiquer par ses domestiques tous les autres travaux qui conviennent à un jardin, il sera assez bon ménager pour ne point remettre dans un autre temps ce qu'il y a à faire dans celuy-cy.

Les curieux, dés le commencement de ce mois, font faire des couches pour y planter des Concombres & des Melons: à la verité, lorsqu'on fait ces sortes de tentatives, c'est s'attirer de terribles soins sur les bras, soins qu'on peut appeller indis-

penſables ; car pour peu qu'on y manque, tout le travail devient inutile ; l'ennemy que nous voulons braver (qui eſt le froid) ne perd pas l'occaſion de tout détruire, pour peu qu'il trouve de paſſages favorables à y introduire ſes aquilons ; c'eſt pourquoy il ne faut point oublier de mettre en uſage tout ce qui peut l'en empêcher.

De la maniere de faire les premieres couches.

Ces premieres couches ſe font ordinairement ſur terre, & ſe conſtruiſent de cette maniere, aprés qu'on a aviſé de l'endroit où l'on veut qu'elles ſoient placées.

Prenez des jallons, c'eſt-à-dire, des bâtons aiguiſez par un bout ; marquez avec eux à l'aide d'un cordeau, la longueur & la largeur que vous ſouhaitez qu'ait vôtre couche ; apres cela, faites apporter du grand fumier de cheval ou mulet ; obſervez qu'il ſoit ſortant de l'écurie, & à meſure que hottées à hottées on le chariera, employez-le promtement avec une fourche de fer, ou un râteau ; & pour plus de propreté, faites que tous les bouts du fumier ſe trouvent en-dedans la couche, & que l'ayant retrouſſé il montre une eſpece de dos en-dehors. Le premier lit étant fait quarrément, commencez le ſecond ; & n'oubliant rien de ce que vous avez déja fait, continuez de conſtruire ainſi tous les autres lits, en les battant du dos du râteau ou de la fourche, ou les trépignant, afin que ce fumier entaſſé conſerve plus long-temps ſa chaleur : prenez garde que cette couche ſoit également garnie par-tout, autrement c'eſt un défaut qu'il ne faut pas manquer de corriger ; enfin, continuez ainſi vôtre couche, juſqu'à ce qu'elle ait atteint la hauteur qu'elle doit avoir, qui eſt ordinairement de deux à trois pieds, à cauſe qu'en s'échauffant elle ſe réduit à moitié ; puis apres couvrez-la d'un bon demi-pied de terreau, & vous aurez une couche faite, pourvu que ce terreau ſoit accommodé comme je vas dire.

De la maniere d'accommoder le terreau ſur les couches.

Prenez un ais large d'environ un pied, placez-le du côté de la couche, environ un pouce du bord & touchant le terreau ; ſoutenez fermement cet ais tant de la main gauche que du genou, & enſuite avec la main droite, commencez par un bout à preſſer ce terreau contre l'ais, & preſſez-le ſi bien, que cet ais étant ôté il ſe puiſſe ſoutenir luy ſeul : cela fait, de la longueur de tout l'ais, changez-le de place, pour vous en ſervir encore pour dreſſer ainſi le reſte du terreau ; & aprés que le tout eſt achevé, prenez garde, pour que l'operation ſoit bien faite, que ce terreau paroiſſe ſur vôtre couche auſſi uni & quarré que ſi c'étoit une planche dreſſée en pleine terre ; autrement cela eſt ridicule : & l'on ſçaura que l'on ne donne cette forme à ce terreau ſur la couche, quoy qu'il y ſoit groſſierement jetté, que lorſqu'on juge que la grande chaleur de la couche eſt paſſée, ce qui va pour l'ordinaire juſqu'au ſeptiéme ou huitiéme jour.

On deſtine les premieres couches, les unes pour ſemer des melons & des concombres, & les autres pour y mettre des petites ſalades avec leurs fournitures, qui ſont la corne-de-cerf, le baume, le creſſon alanois, le cerfeüil &c. elles ſervent auſſi pour y faire venir des raves.

Comme il faut ſemer ces ſortes de graines ſur ces premieres couches.

Des Laituës.

Comme on ne ſéme pas à plein champ ces premieres laituës, & qu'il y a d'autres précautions à prendre pour faire qu'on réuſſiſſe dans une telle entrepriſe ; il faut d'abord faire tremper dans l'eau la graine de laituës pendant vingt-quatre heures, & pour cela on la met dans un petit ſac de toile, & aprés être trempée on

la pend dans un lieu où la gelée n'ait point d'accès pendant deux ou trois jours, où tandis qu'elle s'égoute, elle commence à germer; ce temps passé, on la prend, & on la seme fort épaisse dans des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & faits de cette façon.

Comme on doit faire les rayons sur les couches.

Prenez le manche d'une bêche, ou quelque autre bâton à peu près de cette grosseur, couchez-le sur le terreau, appuyez fortement dessus, de telle maniere qu'il y soit presque tout-à-fait entré; cela étant ainsi fait, vous aurez des rayons de deux pouces de profondeur, & d'autant de largeur, qui seront faits tels, qu'ils doivent être.

Après cela on prend cette graine qu'on séme sur ces rayons, & il faut l'y semer si épaisse qu'elle en couvre tout le fond, après quoy on la couvre d'un peu de terreau, qu'on y épanche fort légerement avec la main, sur lequel terreau on met incontinent des cloches, pour empêcher que la chaleur ne s'évapore, & que le froid usant pour lors d'un pouvoir tyrannique, n'en perde la semence.

Comme les cloches qu'on met sur ces rayons ne suffisent pas pour les couvrir tous, & que dans les espaces qui sont à découvert, il seroit dangereux que cette graine ne fût en proye aux oiseaux, on soigne de couvrir ces couches avec des paillassons qu'on ôte lorsque la graine commence au bout de cinq ou six jours à lever, comme on l'espere; & cette semence au bout de douze jours nous donne des laitues bonnes à manger en salades, pourvu que le froid ne soit point trop violent. Les premieres laitues qu'on séme sur couches, sont la coquille, les crêpes vertes & blondes, la royale & la rouge: pour le cerfeüil, la corne-de-cerf, & le cresson alenois, lévent assez aisément sans être trempez, & veulent aussi être semez en rayons comme les laitues.

Des Raves.

On séme encore des raves sur ces nouvelles couches, & dont la graine germe assez d'elle-même, sans qu'il soit besoin de la faire tremper. On peut dire que c'est une des plantes du potager qui flate le plus le goût, & dont la culture est la moins difficile; car il n'est question que d'avoir des premieres couches pour les y mettre; & pour y réüssir, on prend un ais avec lequel on bat le terreau pour le rendre un peu solide, & faire en sorte qu'il ne retombe pas dans les trous qu'il faut y faire pour les y semer: cela pratiqué on a un bâton tout prêt, de la grosseur de deux pouces, qui est rond & pointu, & dont on se sert pour faire ces trous, ou sans ordre, ou pour plus grande propreté sur des lignes tirées au cordeau, distantes les unes des autres de trois à quatre pouces: ces trous seront éloignez de même, & l'on mettra dedans trois graines & non davantage, afin d'avoir plus de navet que de feüilles; autrement on auroit plus de feüilles que de navet: & comme ce mois est sujet à donner de grands froids, on prend le soin, pour faire que cette graine léve plutôt, c'est-à-dire dans six ou sept jours, & pour défendre ces raves de l'apreté des aquilons, on prend soin, dis-je, de les couvrir toutes les nuits, non-seulement avec de la grande paille de seigle de l'épaisseur d'un pouce, mais encore avec des paillassons soutenus sur des traverses d'échalas, observant d'en boucher aussi les côtez, & d'ôter de dessus ces couches pendant le jour & ces paillassons & cette paille lorsque le soleil paroit, ou que le froid leur est supportable; car cette paille principalement nuit à cette plante lorsqu'elle commence à lever: & si au contraire on s'appercevoit que la rigueur du froid redoublât, il faudroit pour lors, au lieu d'ôter ces paillassons, mettre dessus une nouvelle charge de grand fumier, apres qu'on auroit ôté de dessus les couches, la paille de seigle qui les couvriroit au cas

que cette gelée vint à durer, & que les raves voulussent commencer à lever sous ces paillassons; c'est par le moyen de ces précautions dont on use, & de telles peines qu'on prend, que les mois de Fevrier & de Mars nous donnent des raves bonnes à manger.

Des couches à Champignons.

Les champignons, au goût de bien des gens, sont une des productions du jardin qu'on estime le plus; ils ne viennent ny de graine ny de plant, mais ils sortent d'une certaine humeur du fumier chanci, qui venant à se condenser, forme un corps qui se modifiant dans son principe, prend la rondeur & la blancheur d'un champignon.

Et pour faire que nous profitions, s'il faut ainsi parler, du tresor que du fumier ainsi consommé renferme au-dedans de luy, il faut non pas faire ces couches dans des melonieres, mais dans une terre ordinaire du jardin; si elle est sabloneuse, à la bonne heure, les champignons y viendront en plus grande abondance; mais si elle ne l'est pas, on s'en servira telle qu'on l'aura.

Toutes couches à champignons n'agissent que trois ou quatre mois aprés qu'elles sont faites, qui est le temps ordinairement que leur chaleur est entierement finie, & qu'elles sont chancies au dedans.

Ces couches se font en creulant une tranchée d'environ six pouces de profondeur & trois ou quatre pieds de largeur, à cause qu'il faut qu'elles soient en dos-d'âne: pour la hauteur elle sera de deux bons pieds, ou davantage si l'on veut.

Le fumier dont on se servira pour faire ces couches, sera employé au sortir de l'écurie, & non pas faire comme de certaines gens que j'ay vu, qui prenoient du fumier tout chaud, & l'entassoient dans un lieu couvert, jusqu'à ce qu'ils jugeoient qu'il étoit assez chanci pour en faire leurs couches.

Cette remarque faite par eux, ils defentassoient tout ce fumier, qu'ils portoient ou faisoient porter dans des tranchées faites expres, pour y construire leurs couches: la hauteur y étoit observée à la verité, la largeur tout de même, la terre neuve mise dessus comme il faut, & le dos-d'âne nullement oublié, & avec tout cela ils ne faisoient chose qui vaille.

Premierement, ils péchoient contre les regles de faire des couches à champignons, en mettant chancir leur fumier dans un lieu couvert, ôtant par là la faculté à ce fumier de produire des champignons en abondance, en ce que de quelque nature que puisse être ce fumier à faire telle production, il faut que l'humidité y concoure, sans laquelle toutes plantes s'ancantissent dés le premier principe de leur végetation: il est vray que ce fumier chancit dans un tel endroit, par le temperament humide dont il est; mais ne recevant point d'humidité d'ailleurs, & étant obligé d'employer tout ce qu'il en a pour en venir à ce point de chancissure, outre sa chaleur qui en consomme beaucoup, c'est qu'il arrive que cette humidité ne pouvant s'entretenir d'elle même, perit en luy, & luy fait par conséquent perdre cette vertu d'engendrer des champignons; car c'est en vain qu'un fumier paroit chanci, si en luy il n'a quelque chose qui fomente & fasse mouvoir le premier principe de la génération qui vient de la nature, qui luy en donne bien les dispositions, mais qu'on luy fait perdre, faute de sçavoir l'employer suivant les bonnes maximes.

En second lieu, je veux que ce fumier entassé dans un tel endroit, prenne les meilleures dispositions qu'il soit possible à produire des champignons: n'est-il pas vray que les Jardiniers qui en agissent ainsi n'ont pas raison de le faire, puisqu'il ne peuvent pas disconvenir qu'en remuant ce fumier, ils renversent tout l'ordre que la nature y avoit établi pour cette production, & par ce moyen qu'ils luy en font perdre les dispositions qu'il en avoit acquises de cette même nature? Raisons incontestables, & qui doivent par conséquent obliger ceux qui veulent faire des couches à cham-

champignons de prendre d'autres mesures, en suivant les leçons que j'ay commencé d'en donner, & que je vas poursuivre.

Ces couches faites donc comme j'ay dit cy-dessus, & ne restant plus qu'à les couvrir, on y met de la terre naturelle du jardin, à l'épaisseur de deux ou trois pouces seulement; car il seroit dangereux, si on y en mettoit davantage, que les champignons, dont le naturel n'est pas de s'élever bien haut, ne demeurassent en chemin, & n'y vinssent à pourrir, à moins qu'on ne fût soigneux de remuer à l'avanture doucement la terre de ces couches, pour tâcher d'en découvrir; ce que nous voyons pratiquer tous les jours par ceux qui ignorent le danger qu'il y a d'en agir de cette maniere.

Soit en Hyver, soit en Eté que ces couches soient faites, il faut pour garentir les champignons des gelées qui les perdent, ou du grand chaud qui les brûle, couvrir ces couches de cinq à six pouces de grand fumier sec.

Si les chaleurs sont bien grandes, on sera soigneux de les arroser deux ou trois fois la semaine, ne manquant point toûjours de les recouvrir de fumier aprés ces arrosemens; sinon, & que l'Eté soit temperé, une fois suffira.

J'ay déja dit, qu'il ne faut pas que l'impatience d'avoir des champignons prenne ceux qui font de ces sortes de couches, de plus de quatre mois aprés qu'elles sont faites, car ce temps leur est nécessaire avant qu'elles se chanisissent, & qu'elles se disposent a donner du fruit; mais quand une fois elles ont commencé; elles peuvent produire des champignons cinq ou six mois de suite, pourvu qu'on les soigne comme je viens de le dire, & pendant les froids, & durant les grandes chaleurs.

AVERTISSEMENT.

Qu'on se donne bien de garde de semer aucune chose sur ces couches; car les racines des plants qui y viendroient ne manqueroient point de faire tort aux champignons: & de plus, quand je dis de faire ces couches en dos d'âne, il faut observer que c'est avec le fumier qu'on doit leur donner cette figure, & y épancher la terre également par-tout de l'épaisseur dont j'ay dit; & non pas faire comme il y en a, qui font leurs couches toutes plates, & forment leur dos-d'âne avec la terre seulement; maniere d'agir qui les trompe dans leur attente.

De plusieurs autres ouvrages que ceux cy-dessus, à faire dans ce mois.

Les uns sément encore dans ce mois des concombres & des melons, mais je dis d'attendre au mois qui suit.

Ceux qui ont des arbres les taillent ou les font tailler, il n'y a rien à apprehender, & aprés qu'ils sont taillez on peut les palisser.

Si l'on a remarqué quelque infirmité dans un arbre, & que pour le guerir on veüille recourir à la source, on choisit ce temps pour foüiller au pied de celuy qui a paru malade.

De la maniere de réchauffer les Asperges.

Tous ceux qui ont la commodité des fumiers, réchauffent leurs asperges; & pour y réüssir, ils creusent entierement les sentiers d'entre-deux planches, jusqu'à la profondeur de deux bons pieds; cela fait, ils les rempliſſent de grand fumier chaud, dont ils couvrent aussi les asperges de deux pieds d'épaisseur: tels réchauffemens ne manquent point d'échauffer la terre, en telle sorte que la séve sentant cette chaleur, commence à se remuer, & petit-à-petit oblige les asperges de monter; & lorsqu'elles paroissent, il faut d'abord mettre des cloches sur chaque pied: & couvrir ces cloches ou de fumier ou de paillassons, afin de conserver long-

temps

temps cette chaleur, qui doit faire agir ces plantes, obſervant de renouveller ſouvent le fumier des ſentiers, qui pour lors étant fort ſujet à ſe refroidir, devient en peu de temps de nul effet, ſi l'on ne ſoigne de luy en ſubſtituer du nouveau.

Mais je ne conſeille pas de ſe ſervir de tels réchauffemens, à moins qu'on n'ait quantité de planches d'aſperges dont on en vueille détruire quelques-unes en peu de temps; car ces fumiers mis ainſi, devant être d'une chaleur violente pour pouvoir pénetrer une terre froide, alterent & gâtent tellement le pied de ces aſperges qu'au lieu de bien faire leur devoir pendant quinze ans, elles periſſent au bout de trois: & du moment qu'on aura commencé d'en cueillir, on ne ceſſera point d'y regarder.

L'ozeille, comme un herbage dont uſe beaucoup, ſe réchauffe auſſi dans ce mois, de la même maniere que les aſperges.

Dans ce temps, ou l'on fait, ou l'on raccommode des treillages pour les eſpaliers, & l'on defait les vieilles couches dont on met le terreau en monceaux, & enfin on porte de ces fumiers pourris aux endroits du jardin qu'on croit en avoir le plus de beſoin. Pere de famille, qui que vous ſoyez, vous n'avez qu'à vous égayer l'eſprit là-deſſus.

FEVRIER.

On fait dans ce mois les mêmes ouvrages que dans l'autre, outre que ſi les gelées le permettent, on commence à donner le premier labour à la terre, afin de la bien diſpoſer à s'ameublir.

Sur la fin de Fevrier, ſi l'on a des laitües ſemées dés l'Autonne, on les replante ſur couches, ſous cloches, pour les obliger de pommer plutôt.

Le quinze du mois étant arrivé, ou au plûtard le vingt, on ſéme les premiers melons & concombres ſous cloches, & ſur des couches préparées ſept ou huit jours devant, & comme j'ay dit cydeſſus.

On commence en même-temps à mettre le celeri en terre, & à ſemer du pourpier vert ſous des cloches, le doré étant d'une nature trop délicate pour reſiſter aux inconvéniens de la ſaiſon: on ſéme la chicorée ſauvage & la pimprenelle.

Et comme on a dû à l'égard des choux en avoir ſemé dés le mois d'Aouſt, & replanté en Octobre en pepiniere, on n'oubliera point de les replanter en place, & d'en ſemer encore ſur couche, ainſi que des choux-fleurs; ce qui ſe fait ou en rayons, ou en plein champ. Les pois hâtifs ſe ſément encore en ce mois.

Obſervations pour les Melons & Concombres pendant ce mois.

Ce ſeroit un petit avantage de ſçavoir qu'il faut ſemer des melons dans cette ſaiſon, ſi l'on ne ſçavoit prévenir les inconvéniens qui leur peuvent arriver.

La chaleur des couches, qui eſt la choſe qui contribuë entierement à faire germer les ſemences qu'on y jette, pour aprés devenir en leur eſpece telles que nous les déſirons; cette chaleur, dis je, ne dure dans ces couches que dix ou douze jours, lequel temps paſſé, les plantes qui ſont deſſus languiroient, ſi l'on n'étoit ſoigneux d'y apporter du ſecours, & ce ſecours n'eſt autre choſe qu'une nouvelle chaleur qu'on leur fait ſucceder à la premiere, par le moyen de nouveaux fumiers dont on les environne; & cet ouvrage, en termes de Jardinage, s'appelle réchauffement, & voicy de la maniere qu'on s'y prend pour le faire.

On ſe fait apporter du fumier récemment pris de deſſous les chevaux, qu'on met dans les ſentiers qui ſont au milieu des couches, leſquels ſentiers contiennent pour l'ordinaire un bon pied de l'argeur, & qu'on remplit juſqu'au niveau de ces couches; peu de fumier ſuffit pour faire cette operation, à cauſe que les eſpaces de l'une à l'autre couche ſont fort petits: mais à l'égard des côtez du dehors, on ſera aver-

averti que ce rechauffement doit être plus étendu, & avoir au moins deux pieds de large, sur toute la hauteur & largeur des couches; & tel faut-il mettre le fumier autour d'une couche lorsqu'elle est seule: c'est ce que je prie d'observer.

Huit ou dix jours après que ce rechauffement est fait, on doit juger que la chaleur du fumier est passée; & pour luy en faire reprendre une nouvelle, sans qu'il soit besoin d'y en mêler du neuf, on n'a qu'à le remuer de fond en comble, & ce remuement suffit pour renouveller en ce fumier qui a déja servi, une autre chaleur qui durera encore pendant huit ou dix jours: après, s'il commence à pourrir, ce qui est une marque en luy qu'il n'est plus bon à réchauffer, on l'ôte, pour en remettre d'autre à sa place, si les plants qui sont sur ces couches demandent encore qu'on les réchauffe, pour venir à une belle croissance malgré la rigueur de la saison.

La greffe en fente se fait en ce mois: on commence à planter des arbres, si la terre paroit assez meuble; & l'on construit encore de nouvelles couches, pour y semer de la poirée, de la bourache & de la bugloſe, pour replanter dans le temps.

MARS.

Si pour y avoir eu trop d'ouvrages dans les mois précedens, il en est resté à faire, on les achevera dans celuy cy, tant à l'égard des arbres que des légumes & herbages; & la saison pour lors n'étant plus à redouter pour le froid, on seme en pleine terre toutes sortes de légumes & herbes potageres, comme laitües, tant du Printemps que pour être replantées à la fin d'Avril, & au commencement de May; l'alphange & le chicon sont de ce nombre, & la précaution seulement qu'on doit prendre en cela, est de choisir quelque bon abri pour les y mettre.

Les choux-fleurs & les choux pommez se sément aussi dans ce mois, pour les replanter en place à la fin d'Avril, & au commencement de May; & s'il arrivoit que pour avoir été semez trop forts, ils fussent trop épais & trop resserrez, il en faudroit arracher pour les replanter en pepinieres, afin de leur faire prendre des forces.

Les raves qui cy-devant se semoient sur couches, se mettent dans ce mois en pleine terre, & se sément parmi d'autres semences, étant toûjours bonnes à manger avant que les herbes qu'on a semées avec elles les puissent incommoder.

Les ozeilles, le cerfeüil, le persil & la ciboule, tout cela se met en pleine terre, & y vient fort bien; supposé, ainsi qu'à l'égard de toutes les autres semences, que cette terre soit bien labourée, & amendée de beaucoup de bon terreau: l'on seme aussi en ce temps les porreaux & les oignons, & l'on multiplie la cive d'Angleterre, autrement dite appetits.

Des Laitües.

Mais comme il ne suffit pas de planter, qu'on ne sçache si ce qu'on plante réüssira, j'ay cru avant que de passer outre, qu'il étoit bon de dire quelque chose des laitües, qui plantées indifferemment par bien des gens, les croyent d'une méchante espece, lorsqu'elles ne réüssissent pas comme ils le souhaitent; tel manque de perfection ne venant toûjours que pour avoir semé ces laitües dans un temps, au lieu de les semer dans un autre; car il faut qu'on sçache qu'il est des laitües de differentes saisons, de maniere que celles qui sont bonnes pour certains mois de l'année, ne valent rien pour d'autres, & c'est de quoy il faut instruire ceux qui l'ignorent, afin que démêlant les especes qui sont en grand nombre, les unes d'avec les autres, ils ne se trompent point en les semant.

Sous le nom de laitües, on comprend ordinairement les chicons & les alphanges: ainsi, jointes à ces deux sortes, voicy celles qu'on mange ordinairement.

Liſte des Laitües.

Laitües à Coquille.
Laitües de la Paſſion.
La crêpe blonde de deux eſpeces, ſçavoir, la laitüe George, & la laitüe Mignonne.
Laitües Belle-gardes.
Laitües de Genes blondes.
Laitües Capucines.
Laitües Imperiales.
La Crêpe-verte.
Laitües Rouges.
Laitües Courtes.
Laitües Royales.
Laitües d'Aubervilliers.
Laitües Perpignannes vertes & blondes.
Laitües Romaines vertes, autrement dites chicons, & autrement appellées alphanges.
Laitües de Genes vertes.

Les laitües à coquille, autrement appellées laitües d'Hyver, ſe ſément en pleine terre en Septembre, & ſe replantent en Octobre, ou bien ſur couche & ſous cloches dans les mois de Fevrier & de Mars, & ſont bonnes à manger en Avril & en May.

Les laitües de la Paſſion, eſt une eſpece de laitües qui eſt un peu rouge, qui ne réüſſit pour l'ordinaire que dans les terres légeres : elle vient dans le même-temps que les laitües à coquille.

Les laitües crêpe-blonde ſuccedent à celles de la paſſion, & pomment admirablement bien au Printemps, lorſque les chaleurs ne ſe ſont encore trop ſentir, & veulent auſſi des terres légeres.

Les laitües george, & les mignonnes, ſont faites comme les crêpes-blondes, à la difference ſeulement qu'elles ne pomment pas ſi ſerré, & ſe plaiſent ſeulement dans les bonnes terres ſabloneuſes.

Les crêpes-vertes viennent preſque en même-temps, mais elles ne ſont pas au manger ſi tendres ny ſi délicates.

Les laitües courtes ſont eſtimées, quoy que leurs pommes ne ſoient pas ſi groſſes que celles des laitües cy-deſſus, & demandent auſſi de bonnes terres ſablonneuſes.

Les laitües royales, les belles-gardes, les genes blondes, les capucines, les aubervilliers & les perpignannes, ſont les ſalades ordinaires de la mi-Juin & de tout le mois de Juillet, ne craignant point, comme celles cy-deſſus, que les grandes chaleurs les faſſent monter à graine ; les terres fortes leur conviennent très-bien, pourvu que les pluyes ne ſoient point trop fréquentes.

Les chicons & alphanges, autrement dites laitües romaines, & les laitües Imperiales qui ſont une eſpece de laitües d'une grandeur extraordinaire, fourniſſent les mêmes mois, à la reſerve des chicons verts, qui ne ſont bons à planter qu'au Printemps, à cauſe que les trop grandes chaleurs les font grainer trop aiſément.

Pour les ſortes de laitües dont la fin de Juillet & tout le mois d'Aouſt ſont remplis, ce ſont les genes vertes, qui reſiſtent fort bien à l'âpreté des chaleurs. Les autres genes blondes & rouges ſont plus délicates.

OBSERVATIONS.

Toutes graines de laitües ne doivent point être tirées que de celles qui pomment le mieux, ce qu'on obſerve en les diſtinguant des autres avec des marques.

Toutes laitües qui ſont pommées, doivent auſſi-tôt être miſes en uſage, autrement nous les avons plantées en vain.

Les laitües qui donnent les groſſes pommes, doivent être ſur planches eſpacées l'une de l'autre de dix à douze pouces, au lieu qu'il ſuffit que les moindres le ſoient de ſept à huit.

Tou-

Toutes laitües qui ſont aſſez fortes de feüillages pour pouvoir pommer, & que le défaut de chaleur empêche de tourner, doivent être liées; c'eſt le veritable ſecret pour les obliger de pommer malgré elles.

Des Choux.

Les choux ne ſont point d'une nature ſi délicate que celle des laitües, car on peut dire que de toutes les herbes potageres il n'y en a point qui ſoient plus aiſez à reprendre lorſqu'ils ſont plantez, de même que les laitües: il y en a auſſi de pluſieurs eſpeces.

Liſte des Choux.

Choux blancs pommez, ou choux capus, comme on voudra dire, bons pour la fin de l'Eté, & pour l'Autonne.

Choux friſez.

Choux pancaliers, autrement dits choux de Milan: ces deux eſpeces ſont une petite pomme, & ſe mangent en Hyver.

Choux rouges.

Choux à larges côtes, fort délicats en potages; & le temps de les manger eſt ordinairement les vendanges.

Choux verds; ceux-là ne ſont bons que lorſque la gelée a donné deſſus.

Choux-fleurs: cette eſpece de choux demande plus de ſoins dans ſa culture que les autres, c'eſt ce qui m'obligera d'en parler plus amplement.

Toutes ces ſortes de choux, comme je viens de dire, ne demandent point une culture pénible; & l'on ſçaura ſeulement que pour en retirer de la graine, la coutume eſt, au ſortir de la ſerre, où on les avoit mis pour les préſerver des gelées, d'en replanter au Printemps de ceux qu'on a jugez les plus beaux & les meilleurs, & c'eſt pour lors qu'ils montent dans les mois de May ou de Juin, & forment ainſi leur graine juſqu'en Juillet & Aouſt, qu'on a ſoin de la recueillir.

REMARQUES.

Toutes branches de choux qui ſont montées à graine, doivent être attachées à des échalas debout, crainte que les vents ne les briſent avant que cette graine ait acquis une maturité parfaite.

On n'attend jamais que la graine de choux ſeche ſur pied pour la ſerrer; il ſuffit qu'elle y meuriſſe, pour apres l'expoſer ailleurs pour l'y faire ſecher.

Des Choux-fleurs.

Ces choux icy, comme plus nobles, & venans d'un étrange païs, veulent une culture de plus de ſoin que les autres; ce n'eſt pas que quant à la maniere de les ſemer, ce ne ſoit de même que celle des choux communs; mais quant au traitement d'ailleurs, il y a un peu de difference.

Les choux-fleurs, premierement, ne grainent point en France; & en ſecond lieu, le froid eſt leur mortel ennemi.

Si-tôt que la tête des choux-fleurs commence à ſe former, il ne faut point négliger de la couvrir avec ſes feüilles, qu'on lie par deſſus de quelque lien de paille; & par le moyen de ce travail, on évite un inconvénient auquel cette eſpece de choux eſt ſujette, qui eſt la gelée qui la gâte & la fait pourrir: & comme ces choux ne ſe ſervent que l'Hyver, on eſt ſoigneux de les arracher en motte, & de les porter en cet état dans la ſerre, où ils achevent d'y former leur tête.

De l'Ozeille.

L'ozeille eſt une herbe potagere fort eſtimée: il y en a de deux ſortes, l'une qu'on appelle ozeille de la grande eſpece, & l'autre qu'on nomme ozeille ronde:

la premiere se seme ou en plein champ, ou pour plus grande propreté par rayons dans une planche, ou bien en bordure; & en tous ces cas on se souviendra de la semer toûjours un peu épaisse, d'autant que cette graine est sujette une partie à perir.

Il faut observer que la terre où l'on voudra la mettre, soit bonne de sa nature, ou bien on soignera que le fumier n'y manque pas; & toutes ces précautions prises contribueront entierement à ce qu'elle léve avec succés.

Lorsque l'ozeille est levée, si l'on veut qu'elle nous donne de la satisfaction, il ne faut point être paresseux à la sarcler, car elle craint le voisinage des méchantes herbes; & étant d'une nature assez délicate dans le commencement, il est dangereux qu'elle ne s'altere par de grandes chaleurs qui la font languir, si l'on ne prévient cet inconvénient en l'arrosant toutes les fois qu'on juge qu'elle a besoin d'eau.

Quand on a besoin d'ozeille, la coutume est de la couper bien ras de terre; & cette herbe aprés telle operation est si susceptible de hâle, que si pendant les grandes chaleurs, on ne soignoit à la couvrir de terreau, elle courroit risque une partie de devenir à rien; ainsi c'est ce qu'il ne faut pas oublier dans sa culture.

Ce terreau ainsi epanché, non-seulement empêche cet inconvénient, mais encore il sert à luy redonner de nouvelles forces, & le temps de l'y mettre est dans les mois de l'année où les chaleurs sont les plus fortes.

Les uns multiplient l'ozeille de souches écartées, & les autres de graine. Les Maîtres Jardiniers sont plutôt pour la premiere méthode que pour la seconde; c'est assez qu'on la choisisse comme la meilleure.

La seconde espece d'ozeille qui est la ronde, demande la même culture; & au lieu de se semer, elle se replante de brins enracinez, qui réussissent trés-bien.

Du Persil.

Il y a de deux sortes de persil, sçavoir le persil ordinaire, le persil frisé, tous deux utiles non-seulement par leurs feuilles, mais encore par leurs racines dont on se sert dans les meilleures cuisines.

Ces deux sortes de persil se sément, ou en planche, ou en bordure, & toûjours épais: un froid médiocre ne les fait point perir; mais lorsqu'il est âpre, il est à craindre pour eux: c'est ce qui fait que pour prévenir leur perte, on a soin de les couvrir pendant l'hyver de grand fumier sec; & comme ils sont sujets d'avoir soif pendant les grandes chaleurs, on ne néglige point en ce temps de les secourir d'un peu d'eau; c'est ce qui fait aussi que l'une & l'autre espece de persil vient fort bien dans un endroit un peu à couvert du grand soleil.

Leur racine est fort en usage parmy les cuisiniers, & plus grosse elle vient, meilleure elle est: c'est pourquoy pour la faire arriver à cette grosseur, il faut être soigneux de les éclaircir.

Des Ciboules.

Comme on n'ignore point ce que c'est que des ciboules, il n'est plus question que de sçavoir quelle est leur culture: on peut dire qu'elle consiste en bien peu d'observations, puisqu'il n'y a qu'à les semer sur planches à plein champ, les recouvrir légerement de terre, les arroser au cas qu'on s'apperçoive qu'elles en ayent besoin, les éclaircir en pareille conjoncture, & puis quand elles sont venuës se servir de leurs montans pour donner goût aux choses auxquelles nous les jugeons propres.

Cette espece de légume s'arrache pour être replantée en planches sur des lignes tirées au cordeau, à six pouces de distance l'une de l'autre, laquelle distance est aussi observée à l'égard des ciboules lorsqu'on les plante.

Outre tout ce que dessus, on séme encore dans le mois de Mars, la Bonne-dame, & de la chicorée pour en avoir de blanche à la Saint Jean.

De la Bonne-Dame.

La bonne-dame, eſt une herbe potagere qui dure peu, & ne vient que de graine, & on la met en uſage preſque auſſi-tôt qu'elle eſt ſortie de terre; elle n'eſt point délicate de ſa nature, reüſſiſſant bien en toutes ſortes de terres, toûjours pourtant mieux dans les bonnes, que dans les mauvaiſes; elle ſe ſeme en rayons ſur planche, où elle ne reſte gueres de temps, etant ſujette à monter à graine dés le mois de Juin.

On ſeme encore en ce mois, de la chicorée ſauvage & de la pimprenelle; & cela ſe pratique dés les premiers jours.

De la Chicorée ſauvage.

On ſeme la chicorée ſauvage en Fevrier & en Mars, comme j'ay dit; & quand on y veut réüſſir, on doit la ſemer en planche dans une terre bien préparée & amandée, & ſoigner que la ſémence ſoit jettée bien drüe.

Cette herbe qu'on éleve pour ſervir en ſalade, a beſoin de prendre des forces pendant tout l'Eté, pour faire qu'on la puiſſe faire blanchir l'Hyver ſuivant; & elle n'acquiert ces forces qu'on luy donne, que par le moyen des arroſemens dont on ne luy laiſſe point avoir faute, & en la rognant trés-ſouvent.

Pour faire blanchir cette eſpece de ſalade, on ſe ſert de deux voyes differentes. Premierement, aprés qu'on a rogné cette chicorée tout ras de terre, on accommode ſur la planche des traverſes d'échalas, ſur leſquelles on met du grand fumier, en telle ſorte que de tous les côtez il n'y entre aucun jour; & c'eſt dans cette obſcurité que cette ſalade pouſſe de petits jets tout blancs & fort tendres, & propres à être mangez. En ſecond lieu on arrache avant l'Hyver de cette chicorée, qu'on porte dans une ſerre, ou dans une cave qui doit être trés-obſcure, pour y être plantée dans de la terre ou dans du ſable, & là elle y fait le même effet que ſur ſa planche; & lorſqu'elle monte à graine, qui eſt environ la fin du mois de May, bien des gens en mangent les montans quand ils ſont encore tendres, & nouvellement produits.

De la Pimprenelle.

La graine de Pimprenelle ſe ſéme un peu épaiſſe, ſoit en planches en plein champ, ſoit en bordure; & pour la faire devenir belle, on a ſoin pendant l'Eté de l'arroſer, & c'eſt tout ce qu'on y fait.

Les artichaux ſe ſément à la mi-Mars, ſur couches, pour être replantées au commencement de May.

Toutes racines qui ſont longues à venir ſe ſément dans ce mois; telles ſont les carrottes, les panais, les chervis, les betteraves, les ſcorſonneres, les ſecondz pois, les féves, & les ſalſifix communs.

Des Carrottes.

Parmy les légumes qu'on mange, on peut dire que les carrottes ſont d'une grande utilité dans une maiſon de Campagne; elle ſe ſément ſur planches, en rayons tirez au cordeau, & toûjours à claires voyes; & au cas, lorſqu'elles ſont levées, qu'on les juge trop épaiſſes pour pouvoir devenir belles, on prend ſoin de les éclaircir: elles veulent que la terre où on les met ſoit bien préparée & bien émeſlée de bon amandement.

Il ne faut pas dans les commencemens oublier de les ſarcler: car lorſqu'on les laiſſe dominer par les méchantes herbes, elles s'étioient, & deviennent de peu de

conſéquence. La graine s'en recueille au mois d'Aouſt ou de Septembre de l'année qui ſuit, aprés qu'on en a planté au mois de Mars quelques-unes de l'année précedente.

Des Panais & des Betteraves.

Etant plus queſtion icy de préceptes que de verbiages, je diray, pour ne rien dire d'inutile, que les panais & les betteraves ſe ſément & ſe cultivent de même que les carrottes; on peut y recourir, ce n'eſt pas encore loin.

Des Salſifix d'Eſpagne, autrement Scorſonnerre; des Salſifix communs & des Cheruis.

Toutes ces racines, pourvu qu'elles ſoient en bonne terre, viendront toûjours, & à la reſerve de quelques arroſemens, il n'eſt pas beſoin de plus de myſtere avec elles qu'avec les carrottes, les panais & les betteraves.

Des Pois.

Il me ſemble qu'il ne faut pas de grands ſortileges pour ſemer des pois, puiſqu'on n'a qu'à les jetter en pleine campagne dans une terre labourée, puis les recouvrir avec une herſe, & puis les laiſſer venir à l'avanture, ſoignant ſeulement lorſqu'ils ſont levez de les ramer: car ce ramage contribuë beaucoup à leur abondance. Voilà comme fait le Païſan qui ne ſe ſoucie pas de les manger de bonne heure; mais ceux qui ſouhaitent devant la Saint Jean avoir des pois verds, ils s'y prennent d'autre façon, & voicy comment.

Ils choiſiſſent d'abord pour les mettre, un abri de quelque muraille du midy, qui puiſſe contribuer par le moyen de cette chaleur à les faire lever plus promtement: & pour aider encore à ces pois à profiter de cet avantage, les Jardiniers les font germer dans l'eau, cinq ou ſix jours auparavant, & puis les ſément à la fin Octobre, en rigoles faites avec un gros plantoir de bois, & éloignez environ d'un bon pouce l'un de l'autre dans une terre beaucoup amendée, & là ces Pois commencent à devenir bons à la fin de May.

D'autres, pour en manger fort tard, s'aviſent d'en ſemer à la Saint Jean, pour en avoir à la Touſſaints.

Des Féves.

Qui ſçait ſemer des pois hâtifs, ne manquera en rien en pareille operation à l'égard des féves, pour leſquelles un abri ſi recherché n'eſt pas néceſſaire.

On ſéme auſſi des melons en ce temps, auſſi-bien que des citroüilles, comme j'ay dit.

On dreſſe en ce temps des planches de fraiſes, tirées des pepinieres qui en avoient été faites; ce fruit rouge eſt trop bon, pour paſſer ſous ſilence la maniere d'en élever le plant.

Des Fraiſes.

Les fraiſes viennent de trainaſſes enracinées, & le meilleur & le plus ſûr plant qu'on puiſſe avoir pour s'en garnir, eſt celuy qui vient des fraiſiers des bois; il reüſſit mieux que celuy des jardins, & la terre où l'on doit les mettre doit être bonne, bien ameublie & beaucoup amendée.

Deux obſervations ſont à faire en les plantant, par rapport aux terres, d'autant que cette ſorte de plant ne veut être humecté ny trop, ny trop peu; ainſi pour l'obliger de croître avec ſuccés, il faut, ſi c'eſt en terre de ſable qu'on le met, que les planches ou bordures qu'on luy deſtine, ſoient un peu plus enfoncées que les ſentiers, afin que (tels fonds étant trop ſecs de leur temperament) les eaux des pluyes

ou

ou des arrolemens y ſoient retenuës : au lieu que ſi c'eſt en terres fortes ou humides, on doit au contraire faire en ſorte que ces planches ou ces bordures ſoient plus hautes que les ſentiers, crainte que la trop grande humidité n'en pourriſſe les racines.

Le temps de planter les fraiſiers eſt pour l'ordinaire pendant le mois de May, ou bien dans le commencement de Juin. Ce n'eſt pas qu'on n'en puiſſe planter pendant tout l'Eté, aprés des pluyes & par un temps bas.

Ce plant ſe met deux ou trois pieds dans un même trou, & en l'eſpace de neuf à dix pouces l'un de l'autre. Et voicy quelle eſt ſa culture.

Premierement, on ſoigne de les arroſer pendant les grandes chaleurs, lorſqu'on juge que les fraiſiers en ont beſoin.

Secondement, comme ce n'eſt point le grand nombre de montans qui les fait fructifier le plus, on obſerve de ne leur en laiſſer que quatre ſur chaque pied.

Et en troiſieme lieu, il faut pincer ſur chaque montant toutes les fleurs qu'on y voit, à la reſerve de quatre ſeulement, d'autant que ces fleurs qu'on ôte des queues de celles qui ont déja fleury ou qui ſont encore en fleur, ſont toûjours ſujettes à couler.

Ce plant, comme bien d'autres, a ſes ennemis qui le detruiſent ; & ce ſont de certains vers blancs, qu'on appelle des tons, qui leur rongeant entre deux terres le col de la racine, les font perir : & c'eſt pendant les mois de May & de Juin que ce funeſte ſort arrive ſouvent aux fraiſiers, qui ne le pouvant cacher jaunifſent incontinent, & meurent de même. Pour lors, crainte que les voiſins de ces malheureux ne tombent dans un pareil inconvénient, il ne faut point perdre de temps à faire recherche de ces vers, qu'on ne manque point de trouver à leurs pieds, & à les exterminer ſur le champ.

Les Fraiſiers ſont fort bien l'année d'aprés qu'ils ont été plantez, ſi c'eſt en May ; mais ſi c'eſt en Septembre, ce n'eſt qu'à la deuxiéme année qu'on s'apperçoit de leur abondante production.

Tout plant de fraiſes veut qu'on le renouvelle tous les deux ans, ou bien ils ne donnent que des fruits tout-à-fait chétifs ; & il demande pour prix de ſon travail, aprés que les fraiſes ſont finies, qu'on luy coupe tous les ans la vieille fane, & qu'au mois d'Août on en arrache la traînaſſe, pour conſerver les vieux pieds plus vigoureux.

Dans le commencement de ce mois, on ſéme de la chicorée, afin d'en avoir qui ſoit blanche à la Saint Jean.

Les ſentiers des couches qu'on a rechauffez, peuvent en ce temps avoir perdu de leur chaleur, tandis que ces mêmes couches en auroient encore beſoin ; pour lors, ſi on le juge à propos, il ne faut point manquer, lorſqu'il fait un beau jour de Soleil, de jetter de l'eau deſſus raiſonnablement, & cette paſte ainſi moüillée, ſe réchauffe auſſi-tôt.

Pour avoir du celery hâtif, on a coutume de le ſemer ſur couche, & crainte que l'impatience ne prenne ceux qui en ſément & qui ignorent le temps qu'il doit reſter en terre, avant que de lever : ils ſçauront qu'il ne paroit jamais qu'un mois aprés qu'il a été ſeme.

On découvre petit-à-petit les artichaux ; & ſi le temps eſt un peu doux, on commence à ſemer ſous cloche un peu de pourpié doré, ne diſcontinuant point pour cela d'en ſemer du verd.

Les choux de Milan, & les choux pommez ſemez dés l'Autonne, & en pepiniere dés le mois de Novembre, ſont pour lors réplantez.

On ſéme dans ce mois des aſperges, & on plante ce qu'on ſouhaite en avoir pour ſa proviſion : & puiſque nous voicy ſur cet article, je ne paſſeray point outre, que je n'aye dit la maniere de les ſemer, & de les planter.

Des Aſperges.

Lorſqu'on veut ſemer des aſperges, il faut d'abord avoir eu le ſoin de leur préparer une terre dans les regles du jardinage, c'eſt à dire une terre bien ameublie, & mêlée de beaucoup de terreau.

Cette premiére précaution priſe, on dreſſe une ou pluſieurs planches, ſur leſquelles on les ſéme à plein champ, & toûjours fort claires. Cela fait, on les couvre de terre en les hersant avec les dents du râteau; & cet ouvrage ſe pratique au commencement du Printemps.

Ce plant demeure dans ces planches pendant deux ans (ſuppoſé que la terre ait été telle que je viens de le dire) & qu'on ait ſoigné pendant ce temps-là de les bien arroſer en Eté, & de les bien ſarcler.

Au bout de ces deux ans, on les arrache de ces planches pour les replanter dans d'autres, ce qui ſe fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril.

Ces planches qu'on leur deſtine doivent avoir été creuſées de la largeur de trois à quatre pieds, & éloignées de trois les unes des autres, & de la profondeur d'un fer de bêche, ſi c'eſt dans une terre ſeche ou légere que le Jardin ſoit ſitué; mais ſi c'eſt dans une terre forte ou humide, à cauſe que l'humidité eſt l'ennemie mortelle des aſperges, un trés-habile Jardinier m'a dit que bien loin de creuſer ces planches, il falloit les tenir plus élevées que les ſentiers, & que c'étoit ainſi qu'on le pratique par-tout où les terres étoient d'un tel temperament. Je l'en croy, & de plus le maître qu'il ſert par le choix qu'il en a fait, donne aſſez de poids à ſon merite, pour faire qu'on adhere à ſon ſentiment; ainſi on ſuivra donc cette maxime.

Aprés qu'on a dreſſé ces planches, il faut que la terre ſur laquelle on doit mettre ces aſperges, ſoit naturellement bonne & bien labourée, ſinon on y en met de telle, ſoit dans celles qui ſont creuſes, ſoit ſur celles qui ſont élevées.

Le tout ainſi bien diſpoſé, on arrache ſon plant, qu'on poſe ſur ces planches à un bon pied & demy, ſi c'eſt pour y reſter juſqu'à ce qu'il ſoit hors d'état de ne plus rien produire; mais ſi c'eſt à deſſein de le réchauffer, on ne les eſpace que d'un pied; & en ces deux cas on le place toûjours en échiquier.

On obſervera qu'en plantant des aſperges, on ne doit point leur rogner l'extrémité des racines, ou du moins que trés peu; & lorſqu'elles ſont poſées ainſi que j'ay dit, on les recouvre d'environ deux a trois pouces de terre: & comme tout ce qu'on plante d'aſperges perit en pluſieurs endroits, en ce cas il faut être ſoigneux de reconnoître les places vuides, & de les marquer avec de petits bâtons, afin de les remplir un mois ou deux aprés.

La culture principale des aſperges aprés qu'elles ſont plantées, eſt dans les commencemens de ne point être pareſſeux de les tenir toûjours bien nettoyées des méchantes herbes.

REMARQUES.

Si c'eſt en terre ſeche qu'on ait dreſſé les planches deſtinées pour mettre des aſperges, & que par conſéquent elles ayent été creuſées d'un bon fer de bêche, il faut que la terre qu'on a jetté ſur les ſentiers y ſoit miſe en dos-d'âne, pour ſervir à recouvrir petit-à-petit, & d'année en année le plant des aſperges; mais revenons aux autres ſoins que demandent les aſperges.

On recouvre donc tous les ans les aſperges d'un peu de terre qu'on prend dans les ſentiers dont je viens de parler, & toutes les deux années on ne manque point de les fumer.

Les deux premieres années qu'elles ſont plantées, doivent ſe paſſer ſans qu'on en

on cueille aucune; aprés cela ſi l'on voit qu'elles ſont groſſes, on ne les épargne point: & ces aſperges étant bien gouvernées durent quinze-ans, ſans qu'il ſoit beſoin de les renouveller.

Lorſque la Saint Martin eſt venuë, on coupe tous les montans des aſperges, qui ſont plus ou moins nombreux ſur des touffes que ſur des autres; & ſi-tôt que le mois de Mars eſt venu, on ne manque point ſur la fin de donner à chaque planche un labour de trois à quatre pouces de profondeur, qui rendant la ſuperficie de la terre meuble, facilite par ce moyen la ſortie des aſperges.

On ſéme encore des raves ſur couches faites exprés, & on replante en ce temps les porreaux & les oignons qu'on deſtine pour avoir de la graine: on plante les gouſſes d'ail, celles d'echalottes, de rocamboles, les choux blancs & les Pancaliers.

De l'Ail.

L'Ail étant en luy tout ruſtique, ne demande point une culture ſuivie de grands ſoins: pour le planter ou ſémer, comme on voudra dire, il n'y a qu'à dreſſer une ou pluſieurs planches, & aligner deſſus des rayons de quatre pouces de diſtance l'un de l'autre; & on plante les gouſſes tout de même, dans des petits trous d'autant de profondeur. Ce réveille-appetit des Paiſans vient également bien en toute terre, & y croit depuis le temps qu'on l'y ſéme, juſqu'au mois de Juillet qu'on l'en ſort, pour être mis ſecher dans un lieu non ſujet à l'humidité.

Des Echalottes, & Rocamboles.

Les échalottes, & les rocamboles, quoyqu'un peu plus du goût des honnêtes gens, ne demandent pas de plus grandes aſſiduitez aprés elles que l'ail, la culture de l'un étant celle de l'autre, à la reſerve ſeulement que c'eſt la graine qu'on mange dans les rocamboles, & la gouſſe dans les autres.

On lie dans ce temps les laitües qui ne veulent point pommer, & ce lien les force de le faire; & comme il n'y a plus rien à retarder, on donne aux jardins potagers les derniers labours, qui ſont ceux, lorſqu'ils ſont donnés à propos, qui rendent la terre meuble.

AVRIL.

C'eſt pour l'ordinaire dans ce mois, que les ouvrages differens du jardinage viennent en foule Car il y faut planter & ſémer des laitues de la ſaiſon, de la porrée, des choux pommez, de la bourrache, de la bugloſe, des artichaux, de l'eſtragon, du baume, la corne-de-cerf, & l'on multiplie encore les appetits.

Les melons & les concombres ont déja aſſez pouſſé pour être taillez, & l'on réchauffe encore les vieilles couches, au cas qu'elles en ayent beſoin.

On ſéme les concombres, pour en avoir à replanter en pleine terre qui puiſſent donner ſur la fin de l'Eté, & ſur le commencement de l'Autonne; mais c'eſt aſſez dire quels ouvrages ſe doivent faire en ce mois, voyons comme ils ſe pratiquent.

De la Porrée.

La porrée, autrement appellée bette-blonde, eſt une herbe potagere qui eſt d'une grande utilité dans une maiſon: elle ſe ſéme comme j'ay dit, ou ſur couche pour en avoir de bonne heure à planter, ou ſûr planche au mois de Mars, pour être plantée plus tard. Une maiſon de Campagne n'en ſçauroit être trop fournie; & ſa culture conſiſte premierement, à luy donner une bonne terre bien préparée & bien amendée; à luy dreſſer des planches pour mettre ſont plant deſſus, eſpacé l'un de l'autre d'un pied & demi, & ſur des alignemens de pareille largeur. Et en ſecond lieu, de l'arroſer pendant l'Eté, & le cerfouir une fois tandis qu'il eſt jeune.

Il faut qu'on ſoit averti que l'Hyver, lorſqu'il eſt rude, eſt dangereux de détruire la porrée : c'eſt pourquoy on ſoignera de prévenir cet inconvénient en les couvrant pendant cette ſaiſon, ou de grand fumier ſec, ou de grande paille ; & la graine de la porrée qu'on plante, ne ſe recueille que l'année d'aprés, au mois de Septembre.

Des Oignons.

Il faut bien que les oignons des environs de Paris, ne ſoient pas ſi bons que ceux qui croiſſent dans un Bourg proche d'Auxerre nommé Appoigny, puiſque beaucoup de Communautez qui ſe fourniſſent de vin en Bourgogne, y font auſſi leur proviſion d'oignons ; c'eſt pourquoy l'on peut dire que ce Bourg a des terres d'une qualité ſi propre à produire cette ſorte de légume, ainſi des raves, qu'en quelque part qu'on puiſſe aller on n'en trouve point qui ſoient d'un ſi bon goût.

Les oignons ne ſe multiplient que de graine, & ne ſe plantent point, & veulent une terre bien meuble, dont on a ſoin d'en recouvrir la ſemence, en herſant cette terre avec les dents d'un râteau de fer.

Ce légume ſe ſeme fort clair ; & au cas, malgré cette précaution, qu'on voye qu'il léve trop épais, on l'éclaircira.

Comme c'eſt le génie de la ſéve de monter toûjours, & d'abandonner par conſéquent le bas de la plante qu'elle nourrit, pour ſe jetter dans le haut, il ne faut pas manquer, lorſqu'on voit que les oignons ont acquis une belle groſſeur, de les fouler, c'eſt-à-dire, de rompre leurs montans en frapant deſſus avec une planche, & pour lors l'oignon s'entretient beau ; au lieu qu'autrement il devient alteré.

De la Bourrache, & de la Bugloſe.

Ces deux herbages demandant une même culture, je n'ay point jugé à propos de les ſéparer l'un de l'autre ; & pour couper court à en dire les circonſtances, on ſçaura qu'ils ſe gouvernent comme la Bonne-Dame, hors qu'ils ne lévent point ſi épais. Leur uſage eſt de garnir des ſalades de leurs fleurs violettes, & leurs feüilles ne ſont bonnes que lorſqu'elles ſont tendres : c'eſt ce qui fait qu'on en léme pluſieurs fois pendant l'Eté ; & leur graine étant dangereuſe à tomber, ſi-tôt qu'elle eſt meure, on prévient cet inconvénient en coupant leurs tiges encore un peu vertes, qu'on expoſe aprés au Soleil ; pour ſecher.

Des Artichaux.

On compte de trois ſortes d'artichaux, ſçavoir le verd, le violet & le rouge : le verd eſt celuy qui ſe mange le premier, & les deux autres viennent aprés.

Ce légume ſe multiplie de graine dont on fait proviſion, au cas que les plus fortes gelées faſſent perir tous les vieux pieds ; car autrement & pour le mieux, on ſe ſert pour cette multiplication des œilletons que jette d'ordinaire chaque pied, lorſque le Printems eſt arrivé, & que les veritables maximes du jardinage veulent qu'on ôte toutes, à la reſerve des trois plus fortes qu'on laiſſe pour apporter du fruit.

On les plante diverſement ; les uns dans des trous creuſez en rond & profonds d'un demi-pied, mettant du terreau pour y planter aprés ces œilletons ; & les autres ſe contentent, lorſque leur terre eſt bonne, de planter à champ uni ces œilletons avec un gros plantoir de bois : l'une & l'autre maniere peuvent heureuſement ſe pratiquer, ſçavoir la premiere dans des terres ſabloneuſes ; & la ſeconde, dans celles qui ſont d'un temperament trop humide.

Ces trous deſtinez pour y mettre ces œilletons, ſeront par rangs dreſſez au cordeau, & eſpacez de trois pieds l'un de l'autre, ſoit ſur planches de quatre pieds de largeur, & ſéparées l'une de l'autre par un ſentier d'un grand pied ; ſois à plein

quar-

quarré, aprés avoir obſervé que ces trous entreux compoſent la figure d'un echiquier.

Cela fait, on plante les œilletons, qu'on ſoigne incontinent d'arroſer, pour obliger la terre de ſe joindre aux racines, afin que par ce moyen elles commencent plutot d'agir; & pour aider encore à ces jeunes artichaux à faire ce que nous ſouhaittons d'eux, il ne faut pas manquer de leur donner pendant l'annee deux ou trois petits labours, ſur tout dans les terres ſeches, aprés qu'il eſt tombé une pluye, ou qu'on juge qu'il en doit bien-tôt tomber.

Si pendant l'Eté, au défaut des pluyes, on eſt ſoigneux d'arroſer les jeunes artichaux, & de les bien labourer, on ſera aſſuré que ceux qui auront eté plantez au Printemps apporteront du fruit en Autonne; aprés quoy ils auront encore aſſez de temps de ſe fortifier avant l'Hyver, pour pouvoir reſiſter aux rigueurs du froid, en ſoignant néanmoins de les couvrir de grand fumier, le plus tard qu'on peut ſe diſpenſer de le faire, mais auſſi-tôt que les gelées invitent a le faire; & les tenir ainſi cachez juſqu'à la fin de Mars, qu'il les faut petit-à-petit découvrir, pour leur faire prendre l'air, & par ce moyen pouſſer de nouveaux œilletons, qu'on arrache de leurs pieds lorſqu'ils ſont aſſez forts pour être plantez, comme je viens de dire.

Cette operation qu'on fait pour lors, s'appelle œilletonner, & elle ſe pratique en faiſant aux pieds des artichaux un petit cerne; puis examinant les trois plus beaux œilletons qu'on doit laiſſer ſur le pied pour apporter du fruit, & qui doivent être, pour bien faire, un peu éloignez les uns des autres; on prend tout le reſte l'un aprés l'autre par l'extrémité d'en-bas, & portant le pouce du cote de la mere racine, on le preſſe contre l'œilleton, en le ſéparant de ſon origine, & par cette maniere d'agir on l'emporte avec de la racine, qui eſt la choſe qui luy eſt eſſentielle pour reprendre.

Tous œillettons ne s'arrachent pas également beaux: mais étant maitre du choix on ne prendra pour planter que les plus forts, les moyens pour les mettre en pepinieres, & les plus miſerables pour jetter.

Les pieds d'artichaux ainſi traitez, on recouvre auſſi-tôt leurs racines de bonne terre mêlée de fumier, puis on laboure entierement le quarré où ils ſont plantez, le plus uniment qu'il eſt poſſible; & ces ſoins qu'on prend aprés eux leur font prendre tellement des forces, qu'y joignant une ou deux fois la ſemaine les arroſemens, on les voit commencer à la fin de May à donner des fruits, qui pour lors demandent abſolument de nous que nous ne ſoublions nos aſſiduitez a arroſer amplement leurs pieds pendant plus de quinze jours, c'eſt-à-dire, de donner à chacun une cruchée d'eau trois fois par ſemaine, aprés quoy ils produiſent de beaux artichaux & en quantité.

Les artichaux n'ont à craindre, outre le froid, que les mulots; mais on n'a juſques icy pû trouver aucun remede pour empêcher que pendant l'Hyver ils ne rongeaſſent leurs racines, à moins qu'on ne plante parmi eux de la porrée, autrement dit, des bettes blondes, qui ayant de groſſes racines fort tendres, font que ces mulots s'y attachent, & qu'ils épargnent par ce moyen celles des artichaux qui ſont plus dures. Cet expédient n'eſt pas mauvais, puiſque ce ne ſont que des bettes qu'on hazarde, pour conſerver un légume qu'on conſidere davantage.

De l'Eſtragon.

L'eſtragon eſt une petite herbe qui reléve beaucoup une ſalade, elle ſe ſéme & ſe multiplie de pieds enracinez; il eſt comme l'ozeille qui rejette aprés avoir été coupée pluſieurs fois: il ſe moque de l'Hyver, & brave les chaleurs de l'Eté, pour peu d'eau qu'on luy donne pendant ce temps, & lorſqu'on le plante ſur planche, il le faut eſpacer l'un de l'autre de huit à neuf pouces.

Du Baume.

Pour les gens qui cherchent le parfum dans les ſalades, le baume eſt excellent: il vient de boutures, & ſe plante à un pied l'un de l'autre, produiſant des touffes qui ſervent à le multiplier: & il ſuffit que cette herbe ſoit en bonne terre pour qu'elle y réüſſiſſe, ne demandant point d'autre culture particuliere que d'être coupée raſe tous les ans à la fin de l'Autonne, pour l'obliger de rejetter de nouveaux jets qui ſoient tendres dans le Printemps qui ſuit, & que d'être renouvellée tous les trois ans.

De la Corne-de-cerf.

Comme la graine de la corne-de-cerf eſt extrémement petite, il faut prendre garde de ne la pas ſemer drüe, quoique malgré cette précaution il ſoit difficile de s'en empêcher; elle veut une terre bien meuble, & être bien ſarclée, & quelques petits arroſemens pendant les grandes ſechereſſes luy ſont d'un grand ſecours; cette fourniture de ſalade merite bien tous ces ſoins, ſçachant l'agréable relief qu'elle donne à une ſalade.

Des Cives d'Angleterre, autrement dites Appetits.

Les cives d'Angleterre ſe multiplient par touffes, qu'on ſépare en pluſieurs petites pour en faire des bordures, & qu'on plante à neuf ou dix pouces l'une de l'autre; elles viennent mieux en terre ſablonneuſe qu'en terre forte, & veulent être renouvellées tous les quatre ans.

Des Melons & des Concombres.

Je ſuppoſe qu'on ait dreſſé les couches à melons dans un endroit propre à faire une melonniere; que ces couches ayent été faites comme il faut, & qu'enfin leur chaleur ſoit aſſez ralentie pour qu'on juge y pouvoir à coup ſûr ſemer de la graine de melon.

Cela étant, avant que d'en venir à l'operation, on choiſit la graine qu'on veut ſemer, puis on la met tremper dans un verre plein de bon vin pendant vingt-quatre heures, obſervant toûjours avant de la ſemer de tâter avec le doigt ſi la couche a paſſé ſa plus grande chaleur; & ſi l'on ſent qu'elle eſt tiede, pour lors on ſe met en diſpoſition de le faire.

Pour y réüſſir, il faut, de la largeur d'une cloche de verre, de deux doigts en deux doigts de diſtance, faire ſur le terreau de petits trous peu avant, puis y jetter la graine & la recouvrir auſſi-tôt; & continuer ainſi tant qu'on en ſouhaitera garnir la couche, & tant qu'elle pourra contenir de cloches, qui ſont les inſtrumens dont il faut d'abord ſe ſervir pour couvrir cette graine, crainte que ce qui reſte de chaleur dans le fumier ne s'exhale trop vite, ce qui les feroit perir.

Les fraicheurs de la nuit leur ſont extrémement contraires, & pour les en défendre il faut ſoigner de couvrir cette couche de paillaſſons, crainte qu'il n'y ſurvienne quelque gelée ou quelques frimats qui les feroient languir; & ces paillaſſons ſervent auſſi-bien de jour que de nuit, lorſqu'il y arrive les mêmes inconvéniens.

Lors qu'au mois de Janvier que ces melons ſont ſemez, on juge que les couches n'ont plus aſſez de chaleur pour aider aux melons à produire un bon effet, on doit uſer des réchauffemens dont j'ay parlé cy-deſſus, & les faire de la même maniere que je l'ay enſeigné. Voyez page 160.

Ces ſoins ainſi pris, & huit jours étant paſſez, ſi la graine ne léve pas, c'eſt

une

une marque ou qu'elle a brûle, ou que par quelqu'autre cause secrette, elle n'a pu germer; pour lors & sans retarder on en sème une seconde fois, qui vient encore bien, à cause des rechauffemens qu'on fait à la couche; enfin, si on voit que les melons lévent, à la bonne heure, il n'est plus question aprés cela que de sçavoir les gouverner.

Si-tôt donc que ces melons paroissent, il ne faut pas manquer d'élever un peu les cloches, crainte que ces plants qui sont encore foibles n'étouffent faute d'air & ne viennent à perir; cette maniere de les conserver d'abord doit durer jusqu'à ce qu'ils soient bons à replanter, ce qu'on reconnoit lorsqu'ils ont quatre à cinq feuilles, & pour lors on se dispose de le faire.

Mais avant de les planter, il est besoin d'avoir d'autres couches préparées lorsqu'on les plante de bonne heure, ou des rayons de terreau simplement; lorsqu'on fait tard cette operation.

Pour réussir à planter des melons, il faut d'abord choisir un beau-tems, & attendre que le soleil veüille se coucher, d'autant que le plant qui pour lors est extrémement tendre, en vaut mieux, & ne souffre point.

Ce temps ainsi choisi, on prend une houlette de Jardinier avec laquelle on léve les melons avec la plus grosse motte & le plus adroitement qu'il est possible, puis on les porte dans des trous qu'on a fait sur le terreau des nouvelles couches, les y accommodant fort artistement, & n'oubliant pas de les arroser aussi-tôt, pour les obliger à reprendre plus vite.

Les cloches de verre pour les couvrir ne seront pas oubliées, & on les laisse sur ces pieds de melons, qui sont espacez l'un de l'autre de deux pieds & demi, jusqu'à ce qu'elles ne les puissent plus contenir.

On observera, si le temps n'est point trop froid, & que les melons soient un peu forts, de lever les cloches de dessus, depuis dix heures du matin jusqu'à trois heures aprés midi, afin qu'ils apprennent en amassant des forces, à se défendre des injures de l'air, & soigner de les recouvrir quand cette heure est passée.

Il arrive quelquefois que les melons ne profitent point, ce qui ne peut provenir dans ce temps que d'un manque de chaleur qui leur est nécessaire; & pour corriger ce défaut, il n'y a que le réchauffement auquel on puisse avoir recours.

Ce remede apporté, & les melons ayant pris de nouvelles forces, on choisira les principales branches qu'on jugera à propos de conserver, qu'on commencera de tailler lorsqu'on verra qu'il y aura des melons de noüez.

Toutes branches, lorsqu'elles sont bonnes, en prennent trois ou quatre, & pour lors, ainsi que toute autre, on arreste ces branches aprés le melon qui est à l'extrémité, & ces branches ainsi taillées sont étenduës aprés de côté & d'autre sur la couche, pour faire que le fruit prenne mieux nourriture.

On a soin d'arroser de temps en temps ces melons, jusqu'à ce qu'étant parvenus à la grosseur du poing, on cesse ces arrosemens qui leurs sont préjudiciables, à moins que les chaleurs ne soient si excessives que les plants en souffrent; alors, & avec moderation on leur donne de l'eau, sans pourtant mouiller le fruit.

Tout petit jet nouveau sera rogné; à cause qu'il consume la substance dont le pied a besoin pour nourrir son fruit, à moins qu'on ne voye que le fruit n'en ait besoin pour se défendre des trop grands chaleurs qui l'alterent.

Et pour faire que les melons parviennent à une juste maturité, & une bonté où l'on ne trouve rien à dire, il faut mettre des tuileaux dessous, afin que le soleil y puisse refléchir, & que par cette reflexion de ses rayons il rarefie la matiere, & luy donne sa derniere perfection: outre que ce fruit étant ainsi posé ne contracte rien de la mauvaise qualité du fumier sur lequel il est.

Il ne suffit pas d'avoir apporté tous ses soins à bien planter des melons & d'en

ſçavoir gouverner le fruit, il eſt encore bon de connoître lorſqu'il faut le cueillir.

Je veux que le temps géneral de la maturité de chaque eſpece de fruit, ſoit connuë de bien de gens verſez dans le jardinage; cependant il eſt vray de dire que chaque fruit a en particulier des marques ſingulieres de celle qui luy eſt propre: car, par exemple, une figue eſt meure lorſqu'on la voit d'une couleur jaunâtre, d'une peau ridée & un peu déchirée, d'une tête panchée & d'un corps tout rapetiſſé, & qu'en la touchant du doigt étant encore ſur l'arbre, elle vient à quiter pour peu qu'on la ſouléve, ou qu'on la baiſſe. Ce n'eſt pas de même d'un melon; & pour en juger nous avons beſoin de deux de nos ſens, ſçavoir la vuë & l'odorat; car aprés avoir approuvé leur couleur, leur queüe & leur belle figure, & avoir examiné leur peſanteur, il n'eſt pas inutile de les flairer devant que de les entamer, pour pouvoir, à ce qu'on croit, juger avec plus de certitude de leur maturité & de leur bonté.

Par la queüe on connoît qu'un melon eſt meur, lorſqu'elle ſemble vouloir s'en détacher; par ſa couleur lorſqu'il commence à jaunir par deſſous, ou quand le petit jet qui eſt au même nœud ſe deſſéche par la peſanteur, lorſque ſuivant ſa groſſeur on juge qu'il y a de la proportion; & enfin par ſon odeur, quand en le flairant on luy ſent comme un goût de goudron: ainſi à meſure que les melons meuriront, il faudra les cueillir, crainte qu'ils ne ſe paſſent. Mais ſi l'on veut les garder quelques-temps, on obſervera de ne les couper que lorſqu'ils commencent à tourner; & ſur tout qu'on ſe donne bien de garde en cueillant un melon, de ne luy point arracher la queüe, car tel fruit eſt ſujet de s'éventer par cette ouverture.

La melonniere veut être viſitée ſouvent, lorſque les melons commencent à meurir, crainte qu'ils ne deviennent aqueux; & l'entrée pour lors en doit être fermée à toutes filles & femmes ſujettes à leurs mois, comme à une contagion capable de perdre une melonniere entierement.

Les concombres ſe gouvernent de la même maniere, & avec les mêmes précautions que les melons; à la reſerve que ceux-cy, comme j'ay dit, ſe taillent immédiatement aprés le melon; & que ceux-là ſe coupent au troiſiéme nœud.

Il eſt encore temps dans ce mois, de faire des couches de champignons: j'en ay dit tout ce qu'il en faut dire.

On commence dans ce mois à ſarcler toutes les ſemences qui ſont levées; on ſéme un peu de chicorée blanche dans le quinze d'Avril, pour y blanchir en place, pourvu qu'elle ſoit claire-ſemée.

On ſéme les cardons d'Eſpagne, & encore de l'ozeille, ſi on n'en a pas aſſez pour ſa proviſion.

Des Cardons d'Eſpagne.

Ce légume eſt noble & important; il n'entre point au potage, mais il ſe ſert aux entre-mets: il ſe multiplie de graine, & s'éleve & ſe cultive de la maniere que voicy.

Lorſqu'on veut ſemer des cardons d'Eſpagne, on creuſe de petites foſſes rondes de la largeur d'un pied, & profondes d'un demi, qu'on remplit de bon terreau.

Ces foſſes ſont par rangs tirées au cordeau, & eſpacées l'une de l'autre de deux pieds, & placées en échiquier: la terre ou on les met doit être bonne, bien amendée & préparée par de bons labours.

L'ordinaire, en les ſemant, eſt de mettre dans chaque trou cinq à ſix graines, à condition d'en ôter la moitié au cas qu'elles viennent toutes à lever, pour employer le ſurplus à regarnir des places fautives ſi on en a beſoin, ſinon on les jette; & quand au bout de trois ſemaines on s'apperçoit que ces graines ne lévent point,

on

en en reſéme d'autres; car on peut juger dans ce temps que ſi elles ne paroiſſent pas, c'eſt qu'il y a quelque inconvénient qui les empêche de germer.

La mi-Avril eſt la ſaiſon de ſémer les cardons d'Eſpagne, car de le faire avant ce temps, c'eſt les rendre ſujets à monter à graine aux mois d'Aouſt & de Septembre, & à ne devenir par cette production que bons à jetter.

Deux ou trois labours ſuffiſent pour les bien entretenir pendant l'année; & en leur donnant de l'eau durant les grandes chaleurs de l'Eté, on leur fait prendre une croiſſance belle, & qui les rend en état d'être liez vers la fin d'Octobre qu'on commencera à les faire blanchir: & pour y réüſſir.

Prenez vos cardons, liez-les de trois liens en trois différens endroits, & quelques jours aprés enveloppez-les entierement de paille, en telle ſorte que l'air n'y entre point, ſi ce n'eſt à l'extrémité d'enhaut que vous laiſſerez libre; qu'ils demeurent quinze jours ou trois ſemaines en cet état, & aprés ce temps arrachez-les pour vous en ſervir, & ils ſeront blancs.

Mais comme on ſéme des cardons pour la proviſion d'Hyver, on n'en lie qu'une petite partie dans le temps que je viens de dire, & l'on reſerve l'autre à relier lorſque l'Hyver s'approche, & pour lors on les enleve en motte pour les replanter dans la ſerre, où ils achevent de ſe perfectionner.

Si l'on veut en tirer de la graine, on laiſſe quelques uns de ces cardons qui ſont dans la ſerre pour être replantez au Printemps, où pour lors ils ſe diſpoſent à monter, & montent effectivement tant que les mois de Juin & de Juillet ſoient arrivez, pour donner en ce temps la ſemence qu'on attend d'eux.

On peut, ſi l'on veut, pour tirer de la graine des cardons, en laiſſer quelque pied paſſer l'Hyver en pleine terre ſous du grand fumier ſec qui le garentira des fortes gelées, & tel pied durera trois à quatre ans s'il eſt bien conſervé.

Dans le mois d'Avril ſe ſément le fenoüil & l'anis; & c'eſt auſſi dans ce temps qu'on commence d'aërer un peu les melons ſi le temps eſt doux.

Du Fenoüil.

Le fenoüil eſt une petite herbe qui n'eſt point délicate de ſa nature, venant bien en toutes ſortes de terres. On s'en ſert en ſalade lorſque ſes jets ſont encore tout nouveaux & tout tendres; elle ſe ſéme en bordure, ſe moque de l'Hyver, & donne ſa graine dans le mois d'Aouſt.

De l'Anis.

La culture de l'anis étant pareille à celle du fenoüil, je n'en diray rien davantage, ſinon que j'avertis que pour en avoir de plus beau, il faut le renouveller tous les deux ans; & lorſqu'on veut avoir de nouvelles feüilles du fenoüil & de l'anis, on a ſoin avant l'Hyver d'en couper les tiges, & cela fait fort bien.

Dans le mois d'Avril on arrache des raves pour replanter, à deſſein d'en tirer de la graine; & tel légume ſe met ſur planches, à un pied l'un de l'autre, & par rangs tirez au cordeau, & dans la même diſtance d'un pied: on ſoigne de les arroſer en Eté; & la graine à l'aide des ſoins qu'on ſe donne à luy faire prendre une bonne forme, ſe prodigue à tous ceux qui ont eu ſoin de l'élever.

On plante auſſi des laitües convenables à la ſaiſon, & qu'on prend de deſſus les couches, où elles ont été ſemées.

Si l'on ſouhaite planter des bordures de Thim, de Sauge, de Marjolaine, d'Hiſſope, de Lavande, de Rhüe, & d'Abſinthe; c'eſt le mois d'Avril qu'on choiſit pour tels ouvrages.

Il faut obſerver que ſi dans ce temps les roux-vents ont leur regne, on doit être ſoigneux d'arroſer tout le potager.

On

On plante des melons sur couches nouvellement faites &, on en séme d'autres dans des trous remplis de terreau, creusez à deux pieds l'un de l'autre, de la largeur d'un, & de la profondeur d'un demy.

On cherche des fraises dans les bois pour être replantées en planches, comme j'ay dit cy-dessus.

On œilletonne les artichaux, s'ils sont assez forts pour souffrir cette operation, & on en plante aussi-tôt les œilletons autant qu'on en a besoin; ainsi que des asperges qu'il fait encore bon mettre en planches.

S'il est quelque espece de laitües qui ne veuille point pommer, par quelque cause inconnüe, on prendra soin de les lier, & elles seront forcées pour lors de le faire.

On séme encore dans ce mois du persil, de la chicorée sauvage, des pois d'haricots, & des féves pour la seconde fois.

Des Pois d'Haricots.

Les pois d'haricots, sont un légume tout-à-fait rustique; & comme j'ay dit qu'il falloit semer & gouverner les féves, telle est la culture des haricots. Je n'en parleray pas davantage.

On soigne au mois d'Avril, de retrancher tous les coucous des fraisiers.

Des Coucous, & ce que c'est.

Comme ce n'est rien dire d'ôter les coucous des fraisiers, si l'on n'enseigne ce que c'est, de quelle taille, & de quelle figure ils sont; on sçaura donc que les coucous sont de certains jets des fraisiers, qui paroissent un peu velus & plus verdâtres que les bons; & tels jets ressemblans à de certaines femmes qui donnent tous les mois des fleurs-blanches & ne produisent rien, ne sont que jets inutiles, & par conséquent indignes d'être en la compagnie de ceux qui font voir leur fruit dans leur tems.

Au dix ou au douze du mois d'Avril, on séme les derniers concombres: j'en ay dit ce qu'il en falloit dire à l'article des melons.

M A Y.

Dans le mois de May, l'on plante les choux-fleurs, les choux de Milan, & la porrée, autrement dite Bette-blonde; & c'est aussi dans le quinze de ce mois que se sément les choux d'Hyver: & si l'on n'a pas dans le mois précedent œilletonné les artichaux, il ne faut pas manquer de le faire dans ce temps.

Tout œilleton d'artichaux, quand il est blanc & gros, est toûjours bon à planter, quoy qu'il n'y paroisse point de racine.

On séme des laitües de Genes, & on en replante; on séme encore de la chicorée, pour en avoir de bonne à la fin de Juillet.

De la Chicorée.

On peut dire que cette herbe potagere a son merite particulier, étant d'une aussi grande utilité qu'elle est. Elle vient de graine, & est de trois sortes; sçavoir, la verte, la frisée & la non-frisée: la verte resiste mieux à l'Hyver, mais elle n'est pas si délicate que les autres; la frisée est fort tendre lorsqu'elle est bien blanche, & la non-frisée tout de même.

Terre bonne, ou terre médiocre, l'une & l'autre également les accommode; & pour les y semer, on attend la mi-May, où il ne faut en gueres semer encore, à cause que cette herbe est sujette à monter en graine: & si l'on en séme en ce temps, il faut qu'elle soit toûjours jettée en terre fort claire, & l'éclaircir encore si l'on voit qu'étant levée elle est trop épaisse; & cette façon qu'on luy donne, c'est afin de la faire blanchir sans la transplanter: Mais lorsque les mois de Juin,

Juil-

Juillet & Août sont venus, on en sème à foison, principalement dans le dernier de ce mois, afin d'en faire grande provision le reste de l'Autonne, & pour une partie de l'Hyver.

En quelque tems qu'on sème de la chicorée, il la faut toûjours semer fort claire, afin de la rendre plus forte, & par consequent meilleure à planter : & quand malgré cette precaution elle léve trop drue, on doit pour lors ou la couper, ou l'éclaircir, pour l'obliger de se fortifier.

La chicorée se replante sur planches, à un bon pied l'une de l'autre, & sur des alignemens faits de la même distance.

Cette plante veut beaucoup d'humide pour atteindre à la perfection qu'on la souhaitte, c'est ce qui fait qu'il ne faut point luy épargner les arrosemens ; ou bien on la met en danger, faute d'eau, de contracter une amertume qui la rend desagreable au goût : & aprés les bons soins qu'elle demande de nous jusques-là, il n'est plus question que de la faire blanchir.

Il est temps de faire blanchir la chicorée, lorsqu'avec ses compagnes on voit qu'elle couvre sa terre, & pour lors on lie cette plante en deux ou trois endroits, observant pour faire cet ouvrage que le tems ne soit point pluvieux, car l'humidité renfermée au-dedans, la fait pourrir ; & quinze jours ou trois semaines aprés, elle a acquis cette blancheur qu'on recherche.

On observe quand on lie la chicorée, de ne lier dans une planche que celles qui sont les plus fortes, laissant croître les plus foibles qui s'avancent en peu de tems, à cause de la liberté qu'on leur donne de s'étendre en liant celles qui les incommodent par leur voisinage trop prochain : On observera en la liant que le lien d'enhaut soit toujours plus lâche que les autres ; autrement elle crève par le côté en blanchissant.

Les chicorées de toutes especes, craignent beaucoup l'approche de l'Hyver, qui s'oppose tout-a-fait à ce qu'elles puissent blanchir. Mais comme il est des remedes à bien des choses, en voicy deux fort souverains, & qui font que cette espéce de salade devient blanche malgré qu'elle en ait.

Premierement, si-tot que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier sec, soit qu'elle ait été liée, soit qu'elle ne l'ait pas été, elle blanchit pour lors également en cet état.

En second lieu, on lie les chicorées, puis huit ou dix jours aprés & du moment que le froid commence à se faire sentir, on les arrache & on les enterre ensuite dans une vieille couche, en faisant un petit rayon a travers, de la hauteur de la plante qu'on couche dedans à côté l'une de l'autre.

Cela fait, on met dessus du terreau de la couche qu'on tire d'un second rayon qu'on fait pour une seconde rangée de chicorées ; & continuer ainsi tant qu'on en a à y mettre.

Sur ces chicorées ainsi couvertes de terreau, on épanche du grand fumier sorti récemment de l'écurie, & par ce moyen elles blanchissent en peu de temps.

La maniere de les faire blanchir dans le sable à la cave, ou dans la serre, les fait durer plus long-temps, c'est pourquoy il est bon de s'en servir.

On replante encore en ce mois de la porrée, des melons, & des concombres en pleine terre, & cela dans des petites fosses pleines de terreau, ou sur des rayons de terreau de la largeur d'un bon pied & demy.

C'est aussi dans ce mois que se plantent les citroüilles, les bonnets de prêtres, les trompettes d'Allemagne & les courges, qu'on doit avoir semées en même-temps que les citroüilles.

Des Citroüilles, Bonnets de Prêtres, Trompettes d'Allemagne, & Courges.

Les citroüilles ſont une eſpece de fruit dont les branches qui les produiſent s'étendent fort loin. C'eſt la raiſon pour laquelle il faut que ceux qui en veulent élever ayent un grand terrain pour les y mettre en pleine terre & dans des trous faits exprés & remplis de bon terreau.

Ces trous doivent avoir entr'eux trois toiſes d'eſpace, & avant qu'on en ſéme la graine, les regles du jardinage veulent qu'on la faſſe tremper vingt-quatre heures dans du lait.

Toute la difference qu'il y a à gouverner les bonnets de prêtres, les trompettes d'Allemagne & les courges, d'avec les citroüilles, eſt ſeulement que ces premieres fruits veulent qu'on leur donne des appuis pour monter, au lieu que les derniers ſe plaiſent à ramper ſur terre.

Pour faire que ces ſortes de plantes reprennent plutôt lorſqu'on les met en trous, il faut être ſoigneux de les couvrir de quelque choſe pendant cinq ou ſix jours, à moins que quelque pluye ne vienne à propos pour nous en épargner la peine; car étant d'une nature pour lors fort ſuſceptible du grand chaud, il eſt dangereux lorſque le ſoleil frape deſſus, qu'il ne les altere & ne leur cauſe la mort.

On ne perd point ce mois ſans y ſemer de gros pois, & l'on doit auſſi pour lors ramer ceux qui ſont levez.

Lorſque la fin du mois eſt arrivée, on commence à planter du pourpier pour en tirer de la graine : on taille encore les melons; mais l'on n'en plante plus, au lieu qu'il faut encore bon planter des concombres.

A la fin du mois de May ſe plante le celery de la maniere que voicy.

Du Celery.

J'ay dit qu'il falloit ſemer du celery au commencement d'Avril, mais ce premier ſemé étant bien ſouvent ſujet à monter à graine, on a coutume d'en ſemer pour la ſeconde fois à la fin de May, ou au commencement de Juin; ce dernier devient meilleur & plus tendre, & cette ſalade ſe mange ordinairement en Autonne & pendant tout l'Hyver.

Pour le ſemer comme il faut, à cauſe que la graine en eſt trés-menuë, on doit toûjours le ſemer fort clair; encore, quelque précaution qu'on puiſſe prendre en le ſemant, il ſe trouve quand le celery léve, qu'il eſt toûjours trop épais, & en cet état dangereux de s'étioler, ſi l'on ne ſoigne de l'éclaircir. & de le rogner pour luy faire prendre des forces avant de le replanter.

Ceux qui ſçavent le métier du Jardinage, obſervent avant de mettre le celery tout-à-fait en place, d'en faire des pepinieres; ce qui ſe pratique en le plantant en pleine terre à trois doigts l'un de l'autre, & en le mettant dans des trous faits avec le doigt ſeulement; & ſi-tôt qu'il s'eſt fortifié en cet endroit, ils le replantent à demeurant.

Il y a deux manieres de replanter le celery; la premiere en tranchées profondes d'un fer de béche, & larges de quatre pieds, dans leſquelles on met quatre rangées de celery éloignées d'un pied l'une de l'autre, & le plant qui eſt deſſus d'égale diſtance. Cette façon de planter le celery eſt propre pour les terres legeres, mais pour les terres humides on fait autrement; on le met ſur des planches non creuſées auſſi larges que les tranchées cy-deſſus, & dans les mêmes diſtances tant à l'égard du plant que des rangées ſur lequel eſt le celery, & qui ſont tirées au cordeau; & voila la ſeconde maniere. Reſte à préſent, ainſi planté, de luy aider à arriver à ſa perfection.

Pour

Pour faire que le celery ſoit tel qu'on le ſouhaite, deux choſes luy ſont abſolument eſſentielles, ſçavoir la tendreur & la blancheur ; & pour luy faire acquerir la premiere de ces deux qualitez, il n'y a qu'à ne le point laiſſer manquer d'eau pendant tout l'Eté ; l'experience fait tous les jours voir la verité de ce que je dis. Cet expédient n'eſt pas bien difficile à pratiquer, qu'on ne l'oublie donc point.

Quant à la blancheur, on reüſſit à luy faire prendre cette couleur en le liant de deux liens lorſqu'on juge qu'il eſt aſſez fort pour ſouffrir cette gêne ; cela fait, on luy butte le pied de terre priſe de celle qu'on a tirée des tranchées qu'on a creuſées, & qui eſt ſur les ſentiers, ou bien d'un autre endroit ; d'autres le couvrent entierement de grand fumier ſec : l'une & l'autre maniere de le cacher eſt fort bonne.

Le celery ainſi butté, parvient aux deux degrez de perfection qu'on attend de luy, en trois ſemaines ou un mois de temps ; mais comme il eſt dangereux de pourrir, quand aprés qu'il eſt blanchi on le laiſſe trop long-temps dans terre, il faut que nôtre prudence ne nous en faſſe mettre en cet état, qu'autant qu'elle jugera que nous en aurons beſoin pour nôtre proviſion, à moins qu'on ne ſoit d'un état à en faire trafic. Voilà tout ce qu'il y a à obſerver au celery, juſqu'à ce que l'Hyver ſoit arrivé, qu'on le couvre tout-à-fait pour lors de grand fumier, de l'épaiſſeur de plus d'un pied, pour le garentir des gelées, qui ne manqueroient point de le gâter s'il en étoit atteint.

L'experience m'a appris que cette maniere de luy faire paſſer l'Hyver, réuſſiſſoit trés-bien dans les terres ſeches & ſablonneuſes ; mais qu'elles ne valoit rien pour les fonds d'un temperament humide, où le celery étant fort ſujet à pourrir, même avant qu'il blanchiſſe, trompe l'eſperance de celuy qui ſe donne toutes ces peines ; ſi bien qu'en telles terres je juge à propos de les couvrir ſeulement de fumier quinze jours avant le froid, & aprés ce temps de le lever en motte, & le porter dans une cave ou dans une ſerre pour l'y laiſſer acquerir ſa derniere perfection, qui eſt la blancheur : il ſe conſerve long-temps dans ce lieu, pourvu qu'il n'y entre aucun jour.

La graine de celery ſe recueille de deſſus les vieux pieds qu'on replante aprés l'Hyver, & qui eſt en état d'être ſerrée dans les mois de Juin & de Juillet.

La fin du mois de May eſt le vray temps de ſemer les choux blonds pour l'Autonne & pour l'Hyver.

Pour ménager ſon terrain, on ſéme des raves dans ce mois parmi d'autres ſemences, ſans qu'elles ſe puiſſent nuire les unes aux autres.

Tout ce qui eſt ſujet à la couverture des cloches eſt découvert dans ce mois, à la moindre petite pluye qui ſurvient ; & l'on plante les laitües crépe-vertes, les aubervilliers, les imperiales & les chicons dans ce même temps.

A la fin de May, ſi l'on s'apperçoit que les racines ſoient levées trop drues, on prendra le ſoin de les éclaircir pour replanter celles qui auront été arrachées.

JUIN.

On achéve de faire dans ce mois tout ce qu'on n'a pu faire dans le précedent.

On dreſſe des couches pour les champignons & pour les concombres tardifs ; & on replante encore des artichaux, qu'il faut bien ſoigner d'arroſer, ſur tout dans les terres ſeches & ſablonneuſes ; & on replante les porreaux, lorſque le quinziéme de Juin eſt arrivé.

Des Porreaux.

Les porreaux, comme j'ay dit, veulent être ſemez à la fin de Fevrier ou au commencement de Mars, en terre bien préparée, en planches & a plein champ ; & cette terre bien préparée & ces planches leur ſont auſſi néceſſaires lorſqu'ils s'agi-

de les planter : ce qui ſe fait en tirant ſur ces planches des alignemens au cordeau eſpacez l'un de l'autre d'environ un demi pied, ſur leſquels on fait des trous avec un plantoir de bois, de la profondeur de ſix bons pouces, dans leſquels on met les porreaux feul à feul, dans une diſtance d'un demi-pied auſſi l'un de l'autre, aprés en avoir un peu rogné tant leurs racines que leurs feüilles, ſans prendre le ſoin d'approcher la terre de ce porreau, comme on fait à toutes les autres plantes qu'on met en terre avec un plantoir, y en tombant toûjours aſſez pour l'obliger à faire de nouvelles racines ; & tout le ſoin qu'il y a à leur donner lorſqu'ils ſont plantez eſt de les cerfoüir de temps en temps, & de les arroſer pendant les plus grandes ſechereſſes, afin de leur faire acquerir une groſſe tige, & la blancheur qu'on recherche en eux.

On en conſerve pour l'Hyver, ou en les arrachant de leurs planches pour les replanter tout prés les uns des autres en pepiniere, & les couvrant de grand fumier ſec, ou bien en les portant dans la ſerre, où il faut les enterrer dans du ſable.

La graine des porreaux ſe recueille en en replantant au mois de Mars de ceux qu'on a conſervez pour l'Hyver, & eſt bonne au mois d'Aouſt.

L'on continuë à ſemer de la graine de laitüe de Genes, & de la chicorée ; on recueille la graine de cerfeüil, on en ſéme du nouveau, & on replante la porrée.

Les méchantes herbes, comme nuiſibles aux bonnes, ſeront ſoigneuſement ôtées avant qu'elles montent à graine.

Du Cerfeüil.

Cette petite fourniture vient ſi aiſément, qu'il n'importe de l'endroit où on la mette : elle ſe ſéme tous les mois, ſoit ſur planche en rayons éloignez de quatre pouces l'un de l'autre, ſoit en bordure ; & pour en avoir de bonne heure on en ſéme ſur couche dés le mois de Janvier. Pour ſa culture, je n'en ſçache point qui merite la peine d'en dire quelque choſe : on luy coupe les feüilles, pour luy en faire pouſſer de nouvelles dont on ſe ſert toûjours pour mettre dans les ſalades juſqu'à ce qu'il monte à graine, ce qu'il fait aiſément, & qu'on prend ſoin de recueillir à la mi-Juin.

Dans ce temps que les chaleurs commencent à ſe faire ſentir, on eſt ſoigneux de donner d'amples arroſemens aux concombres ſur couches & d'arroſer avec prudence les melons, & cela deux ou trois fois la ſemaine, en jettant une demi-cruche d'eau à chaque pied.

On continuë de ſemer des pois à la fin de ce mois, pour en avoir de bons à manger en Septembre.

Et enfin dans ce mois de Juin, on n'oublie point de ramer les haricots.

JUILLET.

Si l'on n'a pu faire tous les ouvrages du mois de Juin, on les achevera en Juillet ; & continuant l'application qu'on doit avoir toûjours pour les jardins, on préviendra par les fréquens arroſemens les inconvéniens dans leſquels les chaleurs exceſſives de la ſaiſon pourroient faire tomber un potager.

On ſéme dans ce mois beaucoup de chicorées pour la proviſion d'Autonne, & d'Hyver ; & comme dans ce mois la plûpart des herbes potageres, & des légumes ſont montez à graine, on eſt ſoigneux de les recueillir.

On ſéme des laitües royales.

Les raves ſont une eſpece de plante qui plaît trop au goût, pour qu'on n'en ſéme pas pendant tous les mois ; & lorſqu'on ne laiſſe point paſſer celuy-cy ſans y en ſemer, on en a de bonnes au commencement d'Aouſt : mais comme il eſt dangereux que les chaleurs de la ſaiſon ne les faſſe corder, on a la précaution de les ſemer

dans

dans un lieu un peu tombre, où l'on soigne de les arroser fort souvent, & fort amplement.

On continüe de semer de la porrée pour l'Autonne, & des ciboules aussi.

On plante les choux blonds pour être mangez à la fin de l'Autonne & au commencement de l'Hyver.

On séme des pois quarrez.

AOUST.

Vers le dix ou le quinze d'Aoust, on commence à semer les epinards pour être bons à manger en Septembre.

Des Epinards.

Quand on regarderoit les épinards comme une maniere de manne de nos jardins, on ne rendroit à leur merite que ce qu'on leur doit; & si l'on veut qu'ils croissent avec succez, on n'a qu'à faire choix pour les mettre d'une terre bien meuble, bien bonne de sa nature, & bien amendée: car sans cela, on ne recueille que des enfans d'épinards.

La terre qu'on leur destine étant telle que je viens de le dire, on dresse des planches de trois ou quatre pieds de large, sur lesquelles on aligne avec un cordeau des rayons, éloignez l'un de l'autre d'un demi-pied, & de la profondeur de deux pouces, dans lesquels on séme cette graine qu'on recouvre aussi-tôt.

Et toute la culture que demandent les épinards, est d'être sarclez, & arrosez lorsqu'on s'apperçoit que la trop grande secheresse les rend alterez.

On séme des mâches pour les salades d'Hyver, & de la laitüe à coquille, pour en avoir de bonne sur la fin de l'Autonne & pendant l'Hyver.

De la Mâche,

On me dira peut-être dequoy je m'avise de faire entrer dans le potager, la mâche qu'on sçait être un herbe extremement grossiere & rustique. Il est vray: mais je repondray en sa faveur, qu'étant un secours pour les salades dans un temps où la saison permet qu'elles sont fort rares; son merite peut ne pas tout-à-fait être mepriſé: de plus, c'est que la culture n'est point pénible, puisqu'il n'y a à la fin du mois d'Aoust qu'à la semer à plein champ sur une planche, & la laisser croitre à sa fantaisie: elle sçait très-bien se défendre de la rigueur de l'Hyver, à la fin duquel elle se mange: elle monte aisément en graine, qu'on recueille pour l'ordinaire au mois de Juinet.

C'est dans ce mois que se recueillent les graines de raves, & de laitües.

Celles de porreaux, de cerfeüil, de ciboules, de rocambole & d'orgnons, & qu'on arrache les echalottes.

On n'oublie point de semer des raves qui sont bonnes en Autonne.

On séme des choux pommez, à la fin de ce mois, pour être mis en pepiniere pour y passer l'Hyver en cet état.

On séme aussi dans le mois d'Aoust des oignons, afin d'en avoir de bons l'année suivante au mois de Juillet.

On ne s'épargne point en ce temps à planter des chicorées; ainsi que des laitües royales & des perpignannes.

C'est dans ce temps qu'on lie la chicorée, & qu'on replante des choux d'Hyver. Comme pendant toute l'année on a coupé l'ozeille ras, & que cela ne peut qu'elle n'ait besoin de forces pour repoussier de nouvelles feüilles, on soigne pour avoir en cette saison de la couvrir d'environ un bon pouce de terreau, & non davantage, crainte de la pourriture.

On séme des ciboules, de l'ozeille, du cerfeüil, & encore des épinards à la fin de ce mois.

On arrache les oignons, qu'on met pendant huit ou dix jours à l'air avant que de les porter dans le lieu où on veut qu'ils paſſent l'Hyver, & on fait de même de l'ail.

Le commencement du mois d'Aouſt eſt le veritable temps de fouler les feüilles des betteraves, des carottes, des panais, & des oignons; ou bien on en coupe les feüilles.

Voilà tout pour ce mois, paſſons au ſuivant.

SEPTEMBRE.

Tout un potager doit être garni dans ce mois; autrement un jardinier ne ſçait pas ſon métier.

Les champignons ſont trop précieux dans un jardin, pour laiſſer paſſer aucun temps ſans travailler aux choſes qui peuvent contribuer à leur abondance; ainſi on ſera ſoigneux dans ce mois de faire des couches pour en produire.

On replante force chicorées à un demy pied l'une de l'autre; & pour la troiſiéme fois, on ſéme des épinards à la fin de Septembre.

On ſéme de l'ozeille, ou on en replante de la vieille.

On lie les cardons d'Eſpagne, ou quelques pieds d'artichaux, pour blanchir.

On fait des pepinieres de choux, pour les replanter incontinent aprés l'Hyver.

On plante des laitües à coquilles.

On lie le celery, & on le butte, comme j'ay dit lorſque j'ay parlé de la maniere de le cultiver.

Si parmi les choux-fleurs qu'on a plantez, il y en a quelques uns qui pomment déja, on ſera ſoigneux de leur lier les feüilles.

On ſéme encore de la mâche; & au cas qu'on ait oublié dans le mois d'Aouſt de recouvrir l'ozeille de terreau, on le fera dans celui-cy.

OCTOBRE.

Les ouvrages de ce mois ſont pareils à ceux du précedent.

On ne s'endort point à diſpoſer le celery à paſſer l'Hyver ſans danger.

On en fait de même des Cardons.

On plante des laitües à quelque bon abri.

Juſqu'au douze de ce mois, on peut encore ſemer des épinards; ainſi que du cerfeüil.

Au commencement de ce mois, on détruit les vieilles couches, dont on met le terreau en meules, pour s'en ſervir au beſoin dans la ſaiſon des nouvelles.

On laboure, pour la derniere fois les terres fortes & humides, pour en bannir tout-à-fait les méchantes herbes.

Si l'on a du vieux cerfeüil, on le coupe tout pour le faire repouſſer à la ſaiſon nouvelle.

NOVEMBRE.

On commence dans ce mois à faire de nouvelles couches pour élever de petites ſalades de laituës, de creſſon alanois & de cerfeuil. Pour lors on plante auſſi ſur ces couches des laitües pour pommer, du baume, de l'eſtragon, & tout cela ſous cloche, ainſi que l'ozeille, de la chicorée ſauvage & du perſil de Macedoine,

Du Perſil de Macedoine.

On ſéme le Perſil de Macedoine dés le Printemps, & c'eſt une herbe qui ſert de fourniture pour les ſalades qu'on mange en hyver; on le ſéme ſur planche au Printemps, & on le plante au mois de Novembre ſur couche pour le faire blanchir: ſa culture pendant toute l'année ne conſiſte qu'à le tenir net des méchantes herbes: les grandes chaleurs ne luy font point peur; & il croît aiſément, pour peu que la terre où on l'ait

l'ait mis ſoit bonne, & ait été bien amieublie.

Les Jardiniers des Grands ſément ſur couches pendant ce mois des pois, des fèves, du perſil, de la pimprenelle.

C'eſt en ce temps qu'on ſoigne de couvrir de grand fumier, les chicorées, les artichaux, la porrée, le celery, les porreaux, & quelques racines.

On butte les artichaux dans les terres ſeches, mais dans les terres humides je n'ay que trop éprouvé le danger qu'il y a de le faire.

On acheve en ce mois de lier les chicorées qui ſont aſſez fortes, & on les couvre de fumier, ainſi que les plus foibles qui n'ont pu être liées: elles ne laiſſent pas comme les autres de blanchir ſous ce fumier.

On coupe les montans des aſperges, & on en recueille la graine qui eſt meure en ce temps.

Le mois de Novembre eſt la ſaiſon de porter dans la ſerre toutes les racines qu'on a élevées pendant toute l'année; ſçavoir, carrottes, panais, betteraves, les cardons d'Eſpagne, les choux-fleurs, les chicorées, tant blanches que ſauvages, les porreaux, & le celery.

On fait des couches à champignons.

On prépare en ce temps des paillaſſons au cas de beſoin.

A la fin du mois, on commence à rechauſer les aſperges qui ont au moins trois ou quatre ans.

On ſéme des raves ſur couches dés la mi-Novembre, pour en avoir de bonnes à Noël, & à la Chandeleur.

On couvre les laitües d'Hyver, ſi l'on voit que les gelées blanches s'obſtinent à vouloir continuer de ſe faire ſentir; non pas avec du fumier, mais avec de la grande paille.

DECEMBRE.

On a ſoin de ſerrer & de couvrir dans ce mois, ſi on ne l'a pas fait dans le précedent, les chicorées, les cardons d'Eſpagne, le celery, les artichaux, les racines les choux-fleurs, les porrées & les porreaux; & il faut veiller à ce que les pois, les fèves, les laitües pommées, & les petites ſalades qu'on a ſemées, ne ſoient endommagées du froid, qui étant leur mortel ennemi, ne manqueroit pas de les faire perir.

On commence à ſemer les petits pois, à la pleine expoſition du midy.

Comme les ſels de la terre s'épuiſent à force de trouver des plants qui les conſument, il faut pour les reparer, porter deſſus du fumier pourri & l'y répandre: pour lors, l'eau des pluyes & des neiges venant a le traverſer avec ſes ſels qu'il porte au-deſſus de la ſuperficie de cette terre, ce fumier l'engraiſſe de nouveau, & luy fait acquerir de nouveaux ſels dont les légumes, ou les herbes potageres qu'on y met, s'apperçoivent trés-bien; & c'eſt dans ce mois qu'il faut faire cet ouvrage.

On prépare les treillages pous les eſpaliers.

On fait des couches pour ſemer des laitües ſous cloches; & ſi un jardinier à qui il rien ne manque de tout ce qu'il faut pour les ouvrages du Jardinage, met en pratique tout ce que je viens de dire pendant toute l'année, on peut s'aſſürer que ſon maître (s'il eſt à maître) aura lieu d'être content de luy.

CHAPITRE XXXIII.

De la Vigne.

JE m'étonne, que parmi le grand nombre de ceux qui ont écrit du Jardinage, il n'ait pris envie a perſonne de traiter de la Vigne en particulier: je ne ſçay ſi c'eſt par le manque de ſçavoir comme elle ſe gouverne, & comme elle s'[illegible],

ou

ou il c'eſt par une eſpece d'indifference qu'on a pour elle, ne la regardant ſeulement que par rapport à ſon nom, & non par rapport au jus charmant qu'elle produit.

Dans le premier cas, je pardonne volontiers à ces gens qui pouſſez du déſir d'en traiter, ne le font pas parce qu'ils en ignorent la culture; mais dans le ſecond, je ne puis que traiter d'une extrême ingratitude envers la vigne, ceux qui ſçachant la maniere de la gouverner & de l'elever, ont négligé juſques-icy d'en donner des inſtructions; ingratitude d'autant mieux fondée, que perſuadez qu'ils ſont du plaiſir qu'il y a de boire du vin, ils tiennent à indifference d'apprendre la méthode de le faire venir.

Peut-on, encore un coup, juſques-icy avoir tant foüillé dans les operations les plus cachées de la nature pour en tirer des conſequences juſtes & certaines, ſur leſquelles il ſoit permis d'établir des regles pour donner la forme à un arbre, & pour luy faire prendre du fruit, ſans qu'on ait daigné ſe donner le moindre de ces ſoins, pour faire connoître par quels moyens & comment la vigne produit le raiſin? eſt-elle moins un effet de la nature que les arbres? cette même nature agit-elle avec-moins de caprice que dans les autres plantes? & peut-on dire (puiſque nous voyons tous les jours le contraire) que cette vigne cultivée par les mains ſeules de cette mere commune de toutes choſes, nous donne ſon fruit dans la perfection, à moins que l'art ne vienne à ſon ſecours?

Les arbres ont leurs fruits qu'ils produiſent: c'eſt quelque choſe à la verité; mais la vigne eſt-elle moins à eſtimer en nous offrant ſon raiſin, d'où ſort cette liqueur qui fait les delices des meilleures tables? & n'eſt-on pas juſtement en droit de donner à ce fruit la préſeance ſur tous les autres? Un Jardinier employe toute ſon application, pour faire en ſorte qu'une poire vienne au point de perfection qu'on la ſouhaite; il n'eſt point de précaution qu'il ne mette en uſage pour y réüſſir: & pour un raiſin on ſe contente de le voir gouverner par la plûpart des gens qui luy aident à venir, plûtôt par une ancienne routine de traiter la vigne, & dont ils ſont imbus, que par une certitude qu'ils ont que ce qu'ils luy font, puiſſe l'obliger de produire de telle ou telle maniere les effets qu'ils en attendent.

Cela poſé, & puiſque nous ſçavons d'experience que la vigne eſt d'une ſi grande utilité, j'invite ceux qui l'ont juſques-icy tant négligée, de vouloir s'appliquer davantage à en connoître le génie; afin que luy donnant tout ce qui luy convient, ils ayent le plaiſir de la voir fructifier en abondance & donner des raiſins d'une bonté achevée: & pour parvenir à cette ſcience que bien des gens ignorent à fond, je me flate que les préceptes que j'en vas donner leur en applaniront le chemin, pour peu qu'ils veuillent les ſuivre.

Il eſt donc queſtion icy de faire venir la vigne depuis ſon origine, juſqu'à l'âge auquel elle peut naturellement aller; & pour cela je trouve qu'il y a cinq choſes qui me portent là-deſſus à des conſiderations tout-à-fait eſſentielles, & ces cinq choſes ſont la terre, l'expoſition, la maniere de l'élever, la taille & la culture qui luy convient d'ailleurs.

CHAPITRE XXXIV.

Des Terres pour planter la vigne.

JE commence par les terres où l'on veut planter de la vigne, comme par la choſe qui fait en ce cas, ainſi que dans tout autre plant, la premiere conſideration. Les terres, à les prendre en bon Vigneron, eu égard à toutes les petites parties qui les compoſent, ſont des corps qui par le moyen de l'humidité & de la chaleur unies enſemble, deviennent propres à la production des végetaux; deux qualitez, chaud & humide, ſans leſquelles ces terres deviendroient inutiles, & comme mortes.

Je

Je ſçay que je n'apprends rien de nouveau quand je dis qu'il y a pluſieurs ſortes de terres, la vuë nous le découvre tous les jours; mais tout le monde ne ſçait pas les bonnes ou les mauvaiſes qualitez qu'elles renferment chacune en particulier, ce qu'il eſt pourtant néceſſaire de ſçavoir, lorſqu'il s'agit d'y planter de la vigne.

On me va d'abord dire, qu'il ſemble qu'en fait de terres je veux établir des loix, pour mettre les curieux d'avoir des vignes, dans l'embarras d'en pouvoir planter: non, & pour faire qu'on quitte cette fauſſe prévention, c'eſt que je dis d'abord, que je ſçay qu'en tous climats, toutes les influences du Ciel ne ſont pas également favorables pour faire qu'un raiſin parvienne au degré de perfection qu'on demande de luy; & qu'ainſi étant obligez de planter dans celuy que nôtre état, nos biens & nôtre famille permettent que nous habitions, il n'eſt queſtion entre les terres que l'on a, que de choiſir celles qu'on jugera les plus propres à la parfaite maturité d'un raiſin, & dont le diſcernement ſera facile à faire, lorſqu'on ſçaura les inſtructions que je vas donner pour s'y connoître.

Ce que la vigne a d'avantageux, c'eſt qu'il n'eſt pas beſoin comme à un Jardin, de ſe donner tant de peines de luy préparer des terres pour y être plantée; car telles nous les trouvons propres à cela dans une Campagne, telles nous nous en ſervons ſans beaucoup de myſtere.

Je dis donc qu'il y a des terres de pluſieurs eſpeces; ſçavoir les terres ſablonneuſes, les terres graſſes & les terres pierreuſes.

Des Terres ſablonneuſes.

Sous les terres ſablonneuſes nous comprenons les ſables ſteriles, tels que ſont ceux qui ſont dans les ſablieres, ſables propres ſeulement à écurer la vaiſſelle, & à rien autre choſe. Nous entendons ces ſables qui ayant un peu plus de corps & de ſubſtance, nourriſſent mieux que les premiers les plants qu'on leur confie; & tels ſont ceux dans leſquels on ſéme le ſegle. Cette ſorte de ſable peut contenir de la vigne; elle y croît aſſez, mais le raiſin n'y acquiert jamais la douceur qui luy convient pour faire du bon vin: & outre ces deux ſables cy-deſſus, il y en a un autre d'un corps plus ſolide, fort ſubſtantiel, & d'un ſel bien plus efficace; & c'eſt dans celuy-là que la vigne vient bien, & que le raiſin y meurit comme il faut, lorſque l'endroit eſt bien expoſé.

Tous ſables qui ſont dans les fonds, & ſur tout ceux qui ſont trop humides, doivent être rejettez pour y planter de la vigne; d'autant qu'une vigne plantée en pareille ſituation, ne produit jamais que du vin à faire ſecoüer les oreilles, & à agacer les dents. Voilà donc déja des regles établies pour les ſables; paſſons aux terres des autres eſpeces.

Des terres fortes & terres franches.

Il eſt des terres qu'on appelle terres fortes, ou terres franches, parce qu'elles ſont rudes & difficiles à gouverner; & ces deux eſpeces de terres ne different entre elles que du plus ou du moins, étant toutes les deux d'un corps rempli d'une certaine onctuoſité qui fait que les parties dont elles ſont compoſées adherent les unes aux autres; ſi bien que celles qui ont cette onctuoſité médiocre, ſont celles qu'on nomme terres fortes; au lieu que celles en qui cette qualité domine beaucoup plus, ſont appellées terres franches.

Dans les terres de la premiere eſpece, la vigne s'y plaît beaucoup, y dure longtemps, & y eſt fort abondante. Tous ces avantages à la verité nous excitent à bon droit d'y en planter; mais je voudrois que telles terres fuſſent toûjours ſituées ſur des côteaux & dans une bonne expoſition; car autrement étant naturellement froides & ſujettes à trop d'humidité, le vin qui y croît eſt toûjours d'un très-bas relief,

quelques années chaudes qui puiſſent arriver.

Pour les terres franches, je dis abſolument qu'en quelque climat qu'on puiſſe être, c'eſt abus d'y mettre de la vigne. On me dira qu'en tel endroit elle y croît belle, y jette de beau bois, y a toujours la feüille bien verte, & y donne beaucoup de raiſin: d'accord, mais de quelle qualité ſont ces raiſins dans leur maturité la plus parfaite? Y a-t-il rien de plus inſipide lorſqu'on en mange; & le jus qui en ſort par conſéquent peut-il jamais produire de bon vin? Non, & c'eſt pourquoy je ſoutiens qu'il n'y a que les entêtez d'avoir des vignes, qui puiſſent prendre la réſolution d'en édifier dans des terres d'un pareil temperament; & j'en dis de même des terres d'argille, & de celles qui ſont glaiſes, qui ne ſont bonnes que pour les ouvrages à Potier.

Des terres fertiles.

Nous avons encore de certaines terres qu'on peut appeller terres fertiles, tant à cauſe de la bonne ſubſtance dont elles ſont remplies en quantité, que de la profondeur quelles ont toûjours d'une même égalité de bonté. Heureux ſont ceux qui en poſſedent beaucoup de cette nature: car telles terres qui ne ſont pour l'ordinaire ſituées que dans des vallons, ſont capables de mettre un homme à ſon aiſe, en y recueillant des moiſſons abondantes, mais non pas en y plantant des vignes. Il eſt vray qu'en peu de temps elles y parviennent à une croiſſance fort belle, & y donnent beaucoup de fruit: perſonne ne doute de cela; mais c'eſt que jamais ce fruit parmi ces grands avantages, n'y acquiert une eau aſſez ſucrée, ny d'un relief aſſez convenable à faire du bon vin; & voicy les raiſons pourquoy.

Quoy que ces terres en elles n'ayent que de trés-bonnes qualitez, que le froid ny l'humidité trop grande ne ſoient point les temperamens qui les dominent, qu'enfin les ſels qu'elles renferment, ne poſſedent rien que d'avantageux pour la végetation; cependant l'experience nous fait voir tous les jours, qu'un raiſin n'y vient point au degré de la perfection qu'on le demande: & pourquoy donc cela? C'eſt que la ſéve s'employant dans des fonds de cette eſpece à faire beaucoup de bois, & à jetter quantité de feüilles, il ne ſe peut que le fruit n'en ſoit ombragé de telle maniere, que n'étant point frapé des rayons du ſoleil, la plûpart des raiſins qui y ſont, & qui s'ombragent encore eux-mêmes, n'y ſçauroit contracter qu'une eau d'un goût médiocre. On peut objecter là-deſſus, qu'en éfeüillant telles vignes, il eſt poſſible de rendre les raiſins tels qu'on les ſouhaite. Non, car telle ſubſtance quelque bonne qu'elle puiſſe être, n'a pas les proprietez pour faire uñ bon raiſin. Les ſels des terres de cette nature ſont néanmoins pénetrans, me dira-t-on; leur humeur eſt tout-à-fait bien-faiſante. Je n'en diſconviens pas, mais c'eſt qu'il faut qu'on ſçache que telles terres ſi ſubſtantielles, quoy que trés-heureuſes à la végetation, ont toûjours un certain degré de trop d'humidité, qui ne convenant pas tout-à-fait à la nature du raiſin, fait qu'il n'arrive pas à cette perfection qu'on recherche en luy; ainſi donc qu'on laiſſe ces terres pour y faire croître du bled.

Des Terres pierreuſes.

Voicy des terres d'un temperament un peu different de celles dont je viens de parler, n'ayant point tant d'humidité ny tant de ſubſtance qu'elles, & n'étant pas ſi ſujettes à être froides: les terres pierreuſes ſont auſſi de pluſieurs ſortes; j'en ſçay dont les pierres ſont groſſes & noires, & qui ſont dans un fond rougeâtre; telles terres ne rapportant pas beaucoup de bled, & profitant mieux en vignes, peuvent y être miſes, quoy que le vin qui en ſort ne ſoit pas des plus délicat; mais bon vin des années pour des Communautez.

Je connois d'une autre eſpece de ces terres, dont les pierres ſont blanches, & plus

plus petites que celles des précedentes, & dont le corps de la terre qui les contient eſt moins rouge auſſi: on y plante des vignes avec aſſez de ſuccés, & le vin qui en provient a déja plus de delicateſſe que celuy qu'on recueille des vignes ſituées dans les fonds dont je viens de parler cy-deſſus, ſur tout lorſque telles vignes ſont à une expoſition qui leur eſt avantageuſe.

Autre terre encore de pareille nature ſe préſente à mon idée; elle eſt d'un fond jaunâtre, & d'un pierrotis plus petit que celuy des deux eſpeces des terres précedentes. Les vignes y ſont fort bien, & je conſeille d'y en planter: le vin y vient bon, quand elles ſont bien expoſées, & meilleur que dans celles cy-deſſus; cette terre jaunâtre étant naturellement remplie d'une ſubſtance qui a un certain je ne ſçay quoy de mieux-faiſant à la vigne, que celle des autres; ce qui luy provient, je crois, du mélange de ces petites pierres, qui étant ſeches de leur nature, & ſujettes à être échauffées du ſoleil, corrompent dans les terres où elles ſont, ce degré d'humidité qui nuit à faire manger un raiſin dans ſa perfection.

Mais que vas je dire de celles-cy, dont les pierres ſont auſſi petites & fort blanches, & dont la terre qui les ſoutient eſt d'une couleur jaunâtre & brune? Qu'il ſeroit à ſouhaiter que dans tels fonds les vignes y duraſſent autant que dans les terres fortes: car on peut dire, que quiconque a des vignes ſituées ainſi, eſt aſſuré toûjours de trouver Marchand de ſon vin, ou de le boire bon s'il ne le veut pas vendre. Le raiſin dans telles terres vient toûjours à ſa perfection; car le ſel qu'il y amaſſe, & la ſubſtance qu'il y ſucce ont de ſi grandes diſpoſitions à le rendre bon, que quelque année froide qu'il puiſſe ſurvenir, le vin qu'il produit eſt toûjours d'un goût admirable; j'entens lorſque telles terres ſont ſituées ſur des côtes bien expoſées au ſoleil. Telles ſont celles d'où nous viennent ces vins de Beaune, de Chablis, de Tonnerre, d'Auxerre, de Collange & de Champagne.

Je ſçay encore une autre ſorte de terre dont les pierres ont la couleur de crayon. Le fond en eſt bon, & propre auſſi à donner un raiſin bien ſucré en le mangeant; mais il a le défaut de produire du vin qui prend le goût de ce crayon, ſur tout dans les années chaudes: cependant ce vin eſt fort vineux & trés-bon dans les années où les chaleurs ne ſe font ſentir que médiocrement; c'eſt pourquoy on n'heſite point de planter de la vigne dans de telles terres, lorſqu'elles ſont bien expoſées, & ſur des côteaux.

Il me ſemble avoir juſqu'icy aſſez montré le choix qu'on doit faire des terres pour y planter de la vigne; ce n'eſt pas que la nature ne ſoit bien étrange en ſes caprices: car combien voit-on de terres dans une même ſituation, dans un même climat & dans une portion de médiocre étenduë, differer les unes des autres, par des veines de terre qui les rendent diſſemblables, en telle ſorte que là le vin eſt bon, & qu'icy tout auprés il ne l'eſt pas. Ce qui fait conclure que dans le diſcernement qu'il en faut faire, on ne doit s'y rendre ſçavant, qu'en ſe ſervant de ſes yeux; & aprés ces regles de terres établies, il eſt néceſſaire préſentement de parler des expoſitions, qui avec le fond contribuent le plus à donner du bon vin.

CHAPITRE XXXV.

Des expoſitions propres à la Vigne.

IL ne ſuffit pas d'avoir trouvé des terres propres à planter des vignes: & dans une bonne ſituation; il faut encore que ces vignes ſoient bien expoſées: on ne ſçauroit dire qu'une mi côte bien expoſée ſoit une ſituation bien avantageuſe. Or pour ne point ſe tromper en ce cas, on ſçaura qu'il y a régulierement quatre expoſitions, qui ſont, le Levant, le Couchant, le Midy & le Nord.

On ſçait aſſez en matiere d'Agriculture ce que ſignifie expoſition, qui ne veut dire autre choſe qu'un lieu regardé du ſoleil, ou des vents qui viennent de tels & tels côtez: il n'eſt donc pas beſoin que je m'explique davantage là-deſſus.

Je ſçay qu'on peut dire qu'en quelque ſituation que ſoit une vigne, elle joüit preſque de tous les aſpects du ſoleil, & que par conſéquent elle eſt en état de profiter de toutes les expoſitions: cependant, l'experience nous fait voir tous les jours, qu'il y a des vignes plus favorablement expoſées les unes que les autres; & cela s'entend particulierement de celles qui ſont ſur des côteaux, dont les uns regardent le Midy, les autres le Nord, les autres enfin le Couchant: car pour les vignes qui ſont en plaine, où je ne conſeille point d'en planter, la difference de ces expoſitions ne ſe fait guere ſentir.

Sçachant donc ce que c'eſt qu'expoſition, & combien il y en a, il n'eſt plus queſtion que de ſçavoir quelle eſt la favorable aux vignes.

Perſonne ne revoque en doute que celle du Midy ne ſoit la meilleure, & c'eſt à cette expoſition que toute terre propre à la vigne produit du raiſin d'un trés bon goût.

Le Levant approche de cette premiere expoſition; mais, à parler nettement, elle n'eſt pas ſi bonne, & le vin qu'on y recueille n'a pas tant de délicateſſe.

Pour l'expoſition du Couchant; je n'en fais gueres de cas pour les vignes; & encore moins de celle du Nord, où le raiſin, quelque bien cultivé qu'il puiſſe être, a peine à meurir: ainſi avant que de paſſer outre, qu'on ne s'avite donc point de planter des vignes à ces deux dernieres expoſitions, à moins que ce ne ſoit du plant de verjus; car on n'en ſçauroit eſperer autre choſe.

Ce n'eſt pas que ces deux expoſitions du Midy & du Levant faſſent produire à des vignes plantées dans un terroir pierreux, du vin également bon dans un climat comme dans un autre. Abus: & lorſque j'entens de certaines gens vouloir perſuader qu'aux environs de Paris, il y a de certains côteaux qui produiſent du vin auſſi délicat qu'en donnent les côtes de la Palote, les côtes Chaudes, la Chenete, les Pied-de-rats, & tant d'autres bons endroits ſituez aux environs d'Auxerre, il me ſemble que c'eſt vouloir dire que prix pour prix Aubervilliers vaille bien Paris: c'eſt pourquoy, on ne doit pas s'attendre par-tout d'avoir du vin d'une égale bonté; devant ſçavoir pour maxime, qu'il n'y a que les degrez du plus ou du moins de chaleur qui y contribuent le plus.

Ce n'eſt pas qu'il n'y ait des expoſitions qui quoy qu'elles ne regardent pas à plein le Midy ny le Levant, ne laiſſent pas que de donner du bon vin; tels ſont les côteaux leſquels le ſoleil au point qu'il eſt le plus haut, ne frape que de travers, & ceux ſur leſquels celuy du Couchant luit de même; car qui voudroit réduire ſeulement ceux qui auront envie de planter des vignes à ces deux expoſitions avantageuſes, paſſeroit pour un eſprit qui établiroit des loix un peu trop auſteres, & par conſéquent peu raiſonnables.

Enfin, lorſqu'on voudra planter des vignes, trois choſes reſultent ce de petit Chapitre des expoſitions; la premiere, de rejetter comme mauvaiſes celles du Couchant & du Nord; de faire cas de celle du Midy, & de ne point rebuter celles que le ſoleil du Midy, ou celuy de Levant regardera de travers en paſſant. Qu'on profite de ces avis.

CHA-

CHAPITRE XXXVI.

De la maniere d'élever la Vigne, & premierement des Raiſins qui conviennent le mieux à de certaines eſpeces de terres qu'à d'autres, & de ſon plant.

APrés avoir vu ce que c'eſt que la vigne, avoir choiſi la terre pour y planter, & obſervé l'expoſition qui luy convient le mieux, il ne reſte plus qu'à chercher du plant, qui puiſſe dans la ſuite nous donner la ſatisfaction que nous en attendons.

Du choix du plant.

Ainſi qu'en fait d'arbres pour avoir de bonnes poires, il y a en fait de plant de raiſins du choix à faire, ſi l'on veut en retirer du vin qui ſoit excellent.

Tout raiſin ne réüſſit pas également bien dans toutes terres: icy le blanc avec un peu de noir fait merveilles, & là beaucoup de noir & un peu de blanc opere la même choſe. Ainſi du reſte que nous allons expliquer plus amplement, par rapport à chaque terre, aprés avoir donné une liſte de ces raiſins, où ceux qui voudront planter de la vigne pourront choiſir le raiſin qui leur conviendra le mieux.

Avant de paſſer à cette liſte, il eſt bon de combatre icy une certaine erreur qui s'eſt depuis long-tems gliſſée dans l'eſprit de ceux qui ſont pouſſez d'envie de planter des vignes; & qui eſt qu'en quelque climat qu'ils puiſſent vivre, s'il en eſt d'autres qui à cauſe qu'ils ſont plus prés qu'eux du Soleil de quelques degrez rapportent du vin bien plus exquis que le leur, ils s'imaginent que tirant de ces lieux le plant dont ils ont beſoin, ils recueilleront des raiſins dont ils exprimeront du vin auſſi délicat que celuy qu'on boit aux contrées d'où il les ont fait venir.

Il faut pour créance à cette erreur, être bien peu prévenu des principes de la philoſophie naturelle en fait d'Agriculture, qui dit que tout plant contractant toûjours les bonnes ou les mauvaiſes qualitez de la terre où on l'a mis, ſe défait toûjours de la nature qui lui eſt propre, pour en reprendre une conforme à celle du terroir où il eſt planté, & dont il ſucce actuellement la ſubſtance.

Cela poſé, que me diront ceux, qui malgré eux devant être perſuadez de ce principe qui détruit leur fauſſe prévention, voudront faire des plants de vignes? ſoutiendront-ils encore qu'ils ont raiſon: comme ſi c'étoit immédiatement de ce boisque le raiſin acquiert ſon point de perfection, & non de la ſéve qui le fait tout ce qu'il eſt. Mais ſans s'embarraſſer de diſcours purement ſophiques pour combatre leur opinion donnons-leur des exemples qui tombent plus ſous leurs ſens, afin que ne pouvant les contrarier, ils ſe détaſſent d'un abus qui leur eſt plus préjudiciable qu'avantageux, à cauſe de la dépenſe qu'ils font, en tirant des plants de vigne de fort loin, pour y trouver ce que la nature leur refuſe dans leur païs.

N'eſt-il pas vray que dans les commencemens qu'on prit fantaiſie aux environs de Paris de planter des vignes, on crut y établir un ſecond Beaune pour les vins, un ſecond Tonnerre, un ſecond Chablis, un ſecond Auxerre, & un ſecond païs de Champagne? & tous ceux à qui vint cette envie, ne ſe perſuaderent-ils pas de bonne foy, qu'en tirant, comme ils firent, nombre infini de plant de ces lieux, ils en recueilleroient du vin d'une auſſi grande délicateſſe, & d'un relief auſſi fin? & pour tâcher d'y reüſſir, croyant qu'il ne dépendoit plus que de ſçavoir la culture ordinaire qu'on leur donnoit en ces païs pour faire que le raiſin arrivât à la perfection qu'ils en attendoient, ne tirerent-ils pas de tous côtez des mémoires inſtructifs ſur la

maniere de les gouverner? & obſervant ſoigneuſement de ne point manquer en aucune circonſtance, ne les éleverent-ils pas ſuivant ces principes, juſqu'à ce que venant à leur donner du raiſin, ils furent d'abord aſſez ſots de publier par-tout, qu'ils avoient trouvé l'invention d'avoir fait venir du vin qui égaloit en bonté tous ceux dont ils avoient tiré leurs plants? & remplis qu'ils étoient de cette erreur groſſiere, n'allerent-ils pas à Paris vanter leurs vins pour tels, & n'en faiſoient-ils pas déja des deſtinations, chacun par rapport aux païs d'où leur venoit leur plant? L'un ne diſoit-il pas que ſon vin ne pouvoit être bu qu'à la table du Roy? l'autre que Filte ou Forelle (*fameux Traiteurs*) n'en pouvoient choiſir de meilleur que le ſien, pour ſe mettre en réputation; & ainſi du reſte: & ſe flatant d'une pareille réüſſite dans leur entrepriſe, ces nouveaux amateurs de vignes attendoient de jour en jour qu'un des douze Marchands de vin ſuivans la Cour, alloient leur enlever leurs vins à leur mot; mais ces Meſſieurs, qu'un bruit ſi peu rempli de bon ſens ne ſéduit pas ſi facilement, laiſſant de pareils vins pour le vulgaire, leur firent connoître en n'y allant pas, qu'ils s'abuſoient bien lourdement.

Ainſi donc, pour venir à la propoſition que nous avons avancée, & ſur l'exemple que nous venons de rapporter, & ſur tant d'autres de cette ſorte que nous voyons tous les jours, n'eſt-il pas vray de dire que ce n'eſt pas du plant que dépend toute la bonté d'un raiſin, mais bien du climat & du terroir où il eſt ſitué? c'eſt pourquoy tout pineau étant pineau en quelque contrée que ce ſoit, il n'importe d'où on le tire, puiſqu'il ne rend par tout ſon fruit que tel qu'il plaît à la nature de la terre où il eſt planté. Voyons donc préſentement quelles ſont les differentes eſpeces de raiſins, afin que par rapport aux terres dont nous venons de parler, nous puiſſions y planter ceux qui leur conviendront le mieux pour donner du vin excellent.

Liſte des Raiſins.

Raiſin précoce, eſtimé ſeulement à cauſe de ſa nouveauté, & bon à mettre ſeulement à quelque coin de jardin bien expoſé.

Raiſin meûnier, à cauſe qu'il a ſes feüilles blanches & farineuſes, eſt bon à faire du vin, & vient bien dans les ſables légers & charge beaucoup.

Raiſin Pineau noir, appellé de ce nom en Bourgogne, & à Orleans, Auverna & Morillon noir.

Aux environs de Paris, ce raiſin eſt celuy qui fait le meilleur vin, & vient bien en toutes ſortes de terre.

Raiſin dit la Ciouta, propre ſeulement en ces climats à mettre en quelque endroit de jardin à quelque bonne expoſition.

Raiſin Chaſſelas blanc, ou muſcadet, eſt trés-excellent à manger & à ſecher: on en mêle quelquefois dans les vignes d'un terroir pierreux, à cauſe qu'ailleurs il a de la difficulté à meurir.

Raiſin Chaſſelas noir, a les mêmes qualitez que le précedent.

Raiſin Muſcat blanc, trés-excellent à manger, & n'acquiert point en meuriſſant la perfection qui luy convient, s'il n'eſt planté en eſpalier contre un mur expoſé au midy.

Raiſin Muſcat noir, moins eſtimé que le précedent; mais pourtant bon raiſin qui ne ſe met auſſi que dans un jardin.

Raiſin dit la malvoiſie; il eſt rare en nos païs, & ceux qui en ont, ne luy donnent place que le long d'un mur bien expoſé, autrement il ne fait choſe qui vaille.

Raiſin de Corinthe; ce raiſin eſt fort délicieux, demande auſſi le mur, & veut être taillé long, à cauſe qu'il eſt ſujet à couler.

Raiſin ſans pepin, autrement dit, Bar-ſur-Aube, n'eſt bon auſſi que dans un jardin, & eſt excellent à mettre au four.

Raiſin Genetin, fort connu ſous le nom de Muſcat d'Orleans: il eſt fort ſujet à couler; à cauſe de cela il veut être taillé long, & ne ſe plante que dans un jardin.

Raiſin

Raiſin Beaunée, dit Servinien à Auxerre, eſt une eſpece de raiſin qui tire ſur le Goüais ; mais beaucoup meilleur, étant fort commun & fort eſtimé à Beaune

Raiſin Bourguignon, autrement appellé Treſſeau, eſt un raiſin noir, fort gros, qui charge beaucoup, & qui eſt meilleur à faire du vin qu'à manger.

Raiſin Damas, fort excellent raiſin, ſujet à couler, & qu'il faut à cauſe de cela tailler long, & mettre à une bonne expoſition contre un mur.

Raiſin d'Abricot, gros raiſin, & fort eſtimé dans un jardin.

Raiſin Melié blanc, bon à faire du vin, chargeant beaucoup, & étant d'un bon ſuc ; on en ſeche au four qui eſt trés-excellent.

Raiſin Melié noir, n'eſt pas ſi bon que le blanc.

Raiſin Melié verd, eſt un raiſin qui charge beaucoup, & dont le vin ne devient jamais jaune.

Raiſin Gamet noir & blanc, eſt une eſpece de raiſin qui fait du vin de peu de ſaveur.

Raiſin Goüais, ne vaut pas mieux que le Gamet pour faire du vin, & eſt meilleur en verjus.

Raiſin Sanmoireau, autrement dit aux environs d'Auxerre, Quille de Coq, eſt un raiſin d'un noir violet qui a le grain long, ferme & peu preſſé.

Raiſin Frémenteau, fort connu en Champagne.

Raiſin de Roche-blanche noir, eſt un raiſin qui charge beaucoup, dont la grappe eſt groſſe & longue, & ſon grain menu, fort ſerré, & a peine à meurir.

Raiſin Bourdelas, appellé en Bourgogne Grey, & Gregeoir en Picardie, eſt une eſpece de raiſin dont la grappe eſt extrémement groſſe, & le grain de même. Les curieux pour avoir des raiſins rares, en greffent ſur cette vigne qui les empêche de couler : inconvénient auquel les raiſins de Corinthe & les Muſcats ſont beaucoup ſujets.

Raiſin Rognon de Coq, autrement dit Farineau, eſt un raiſin propre à faire du verjus.

Raiſin noir, auſſi appellé raiſin d'Orleans, eſt un raiſin dont le grain eſt ſerré, teint fort noir, qui a le ſuc fort plat, & qui ne ſert qu'à couvrir du vin.

Aprés cette liſte de raiſins décrite, il n'eſt plus queſtion que de voir quels ſont ceux qui reüſſiſſent le mieux dans de certaines eſpeces de terres.

Des Raiſins propres à de certaines eſpeces de terres, plus qu'à d'autres.

Si nos Peres ont donné à de certaines eſpeces de terres, des raiſins qu'ils ont jugé, pour avoir du bon vin, y devoir mieux réüſſir que dans d'autres, il ne faut pas s'imaginer que ce ſoit ſans raiſon : car en vain en cette partie d'Agriculture voudrions-nous nous prévaloir d'être les premiers, qui ſur une ſimple maniere d'agir que nous aurions trouvé bonne, auroient dit pourquoy certains raiſins deviendroient dans de certains fonds, meilleurs qu'ils ne ſont pas en d'autres. Oüy ces mêmes Peres en ſçavoient trop bien la cauſe, & ils ne nous en ont que trop laiſſé la connoiſſance. Mais la plûpart des hommes ne s'abandonnant ordinairement qu'à la matiere, ſur tout lorſqu'elle les intereſſe en quelque choſe, pour oublier cet eſprit qui aprés l'avoir approfondie, donne des raiſons de ſes modifications en tels & tels cas, ne ſe ſont plus mis en peine dans la ſuite de s'attacher à ce fondement, contents qu'ils ont été juſques-icy de pratiquer une choſe qui leur a bien reüſſi, plutôt par une eſpece de routine qu'ils s'en ſont faite, que par une connoiſſance interne de ſon principe, qui eſt la cauſe premiere pour laquelle cette choſe agit de telle ou telle maniere.

Combien auſſi voit-on de gens d'Agriculture, qui ne s'attachant qu'à l'écorce, laiſſent le bois qui eſt le ſujet principal ſur lequel ils ont ſeulement droit de fonder leurs eſperances. Ce n'eſt pas que tout le monde généralement ſoit à blâmer en cela

cela, on peut dire que s'il y en a qui tiennent cette connoiſſance comme indifferente; on en trouve auſſi qui avec toute la paſſion imaginable cherchent les moyens d'en être inſtruits. C'eſt donc pour ces derniers que je vas écrire; les premiers n'étant dignes que de vivre éternellement dans leur ignorance.

Lors donc qu'on ſe forme le deſſein de planter de la vigne dans les terres dont j'ay parlé cy-deſſus, on obſervera que ſi c'eſt en terre forte, il ne faut faire proviſion que de plant de raiſins Morillons, autrement dit Pineaux blancs & noirs, mais plus de ceux-cy que de ceux-là, & de celuy de Treſſeau, autrement appellez raiſins Bourguignons: en agir ainſi, c'eſt en agir avec cauſe: car les terres fortes étant d'une nature froide, & par conſéquent incapables de preſſer la maturité d'un fruit, on leur deſtine les pineaux, comme étant de tous les raiſins; ceux qui meuriſſent le plus facilement.

Ce n'eſt pas à dire pour cela que dans telles terres un Pineau monte au haut point de perfection, quelque année de chaleur qui puiſſe arriver. Il eſt vray qu'il devient meilleur & plus ſucré que dans d'autres qui le ſont moins; mais avec tous les ſecours qu'on luy peut donner, & quelque fort avant qu'il puiſſe joüir de l'aſpect du Soleil, il luy manque toûjours ce certain je ne ſçay quoy, qui eſt eſſentiel pour faire un raiſin dans l'etat de donner du vin delicat; ſoit qu'en ſuçant la ſubſtance de la terre où il eſt, ſon eau retienne quelque choſe de cette humidité qui eſt naturelle à cette terre & qui émouſſe les eſprits du vin; ſoit que malgré toute la chaleur qu'il puiſſe faire, la ſéve en montant d'un lieu d'un temperament froid dans le raiſin, ne trouve point aſſez de cette chaleur pour s'y rarefier.

Voilà la raiſon pourquoy on ne doit point mettre dans les terres fortes, d'autres raiſins que les Pineaux, qui étant plus diſpoſez à meurir promtement, y produiſent du vin qu'on appelle, vin de l'arriere ſaiſon.

On me dira d'où vient que parmi ces Pineaux, j'admets les Treſſeaux, eux qui ſont d'une nature à ne meurir qu'à peine. Je repondray à cela, que nos Peres (dont j'ay parlé) ayant jugé par experience que les Pineaux dans telles terres ne pouvant pas d'eux-mêmes faire un vin qui eût aſſez de corps, au défaut dequoy il eſt ſujet de tomber, ont cru néceſſaire d'y joindre de ces Treſſeaux, qui quoy qu'ils ſoient d'une maturité fort lente, ne manquent pas, par leur liqueur qui eſt plus ſubſtantielle que celles des Pineaux, de rendre ce vin non pas plus rempli d'eſprits; mais plus materiel, qui eſt l'état où il faut qu'il ſoit ſortant des tertes fortes pour arriver a une bonne fin.

Eſt-ce dans des ſables qu'on a envie de faire un plant de vigne, j'entens de ces ſortes de ſables que j'ay marqué? il faut pour lors ſe comporter de la maniere que je vas dire.

Premierement, on obſervera ſi c'eſt en de gros ſables, ou bien en des ſables légers: ce n'eſt pas que dans l'un & dans l'autre les Pineaux, & ſur tout les blancs, n'y doivent point être oubliez; mais c'eſt que dans ceux-cy, le raiſin Meunier réüſſit trés-bien, & les Meliez, autrement dit melons, de trois ſortes; ſçavoir, blancs, noirs & verds viennent fort heureuſement dans celuy-là.

Ces ſables, quoyque naturellement plus chauds que les terres fortes, cependant ne donnent pas de ſi bon vin (je ſuppoſe que ces terres fortes ſoient telles que j'ay dit de choiſir, & qu'elles ſoient en une bonne expoſition) & je crois que la raiſon de cela eſt, qu'une grande ſubſtance avec les chaleurs, contribüe beaucoup plus à la bonté d'un raiſin, que beaucoup de chaleur avec une ſubſtance médiocre. C'eſt ce que l'experience nous découvre tous les jours à l'égard des ſables, dont les ſels n'ayant rien que de trés-commun en eux, ne rendent des raiſins que d'une eau fade, & non point ſi ſucrée que celle des raiſins des terres fortes.

Avec ces Pineaux on met donc les Meliez, comme j'ay dit; le blanc eſt un bon raiſin, qui charge beaucoup; le noir n'eſt pas ſi bon: & le vin eſt fort eſtimé

en

en un païs qu'on nomme la Vallée d'Aillans, à cauſe qu'il charge beaucoup & que le vin n'en devient jamais jaune. Ces ſortes de raiſins viennent excellens (autant qu'ils le peuvent) dans ces ſables, qui étant beaucoup plus chauds que ſubſtantiels, conviennent à la nature des Meliez qui demandent pour meurir plus de chaleur que de ſubſtance.

On ſera averti de mettre toûjours dans ces ſortes de ſables plus des deux tiers de raiſins blancs, afin qu'à cauſe que naturellement toute eſpece de raiſin n'y acquiert qu'un relief trés-mediocre, ces blancs étant toûjours ceux qui donnent du vin le plus rempli d'eſprits, puiſſent par cette qualité dédommager en quelque façon ceux qui font la depenſe de les planter; la coutume des païs où ſont ſituez ces ſortes de ſables, étant toûjours de faire le vin blanc ſéparement d'avec le noir.

Et ſi l'on veut ſçavoir la raiſon pourquoy j'ay dit que dans les terres fortes il falloit obſerver de mettre plus de raiſins noirs que de blancs, au lieu que dans les ſables j'avertis d'en planter plus de blancs que de noirs; c'eſt premierement qu'étant beſoin avec la chaleur, d'un ſel ſucculent pour meurir le raiſin noir (qui ne ſe rencontre pas dans les ſables) on juge à propos que ce noir ſoit en plus grand nombre que le blanc dans ces terres fortes; au contraire, le blanc étant d'une nature plus ſpiritueuſe que le noir, & ne demandant à cauſe de cela pour parvenir à une juſte maturité, qu'une ſubſtance médiocre & dégagée de toute humidité, avec beaucoup de chaleur, on conclut de là que les ſables étant à peu prés de ce temperament, on ne ſçauroit plus avantageuſement faire, qu'en y mettant plus de raiſins blancs que de noirs.

Pour le Treſſeau, je conſeille en quantité raiſonnable qu'il ait ſa place dans les ſables; ce n'eſt pas qu'il y vienne jamais bon, mais c'eſt afin que les autres raiſins qui n'y acquierent qu'une eau médiocrement ſucrée, puiſſent avec luy donner du vin qui ait du corps, & par les raiſons que j'ay dites cy-deſſus.

A l'égard des terres pierreuſes; il faut traiter de même que les fortes terres, celles qui ont les pierres noirâtres & groſſes, & dont le fond eſt rougeâtre & un peu humide.

Celles qui ont auſſi des pierres, mais plus petites, & qui ſont blanches, & dont la terre eſt moins rouge, étant regardées plus favorablement que les précedentes, outre les pineaux blancs & noirs, & les treſſeaux en petit nombre, on y plante encore d'un certain raiſin qu'on appelle Beaunée, autrement dit à Auxerre Servinien; toutes ces eſpeces de raiſins commencent à réüſſir aſſez bien dans ces ſortes de terres pierreuſes, par le moyen d'un temperament aſſez ſubſtantiel qu'elles y trouvent, joint à une humidité qui n'a rien de préjudiciable, & a une chaleur que luy communiquent ces pierres, & par le ſecours de laquelle ces raiſins deviennent aſſez ſucrez.

L'autre eſpece de terre pierreuſe, dont le fond eſt jaunâtre; & le pierrotis beaucoup plus petit, reçoit avec plus de ſuccés les raiſins que nous avons dit qui convenoient à l'eſpece précedente; & là ces raiſins s'y perfectionnent, de telle maniere que le vin qu'ils rendent a toûjours quelque choſe qui éclate beaucoup lorſqu'on le boit. On peut encore dans ces ſortes de terres planter quelques ſeps de muſcats & de chaſſelas; ils y viennent à une maturité aſſez nette pour être gardez & ſervis enſuite ſur la table.

Voicy enfin la derniere terre pierreuſe, qui eſt la meilleure de toutes, & qui rend le plus délicat & le plus délicieux vin. Dans telles terres on y plante les pineaux noirs & blancs, mais beaucoup plus de blancs que de noirs; dans celles d'où l'on veut tirer du vin gris, force Serviniens, quelques muſcats & chaſſelas par-cy par-là, & point de treſſeaux.

Dans celles de cette nature qu'on deſtine pour avoir des vins rouges, tels que ſont ceux de Collange & des environs; il faut planter plus de pineaux noirs que

de blancs, quelques ſerviniens, & un peu de treſſeaux, qui avec les autres qualitez au ſuprême degré que les raiſins acquierent dans ces terres, font un vin qui porte de loin, & d'un corps tout-à-fait moëleux; enfin un vin qui étant bû dans ſon temps, fait les délices des tables des premiers de la Cour.

Du choix qu'on doit faire du plant de Vigne.

Ce choix que je dis qu'il faut faire, ne regarde plus icy l'eſpece du raiſin; mais ſeulement la maniere comme doit être ce plant par rapport au bois.

La vigne ſe perpetüe de plant enraciné, qu'on appelle plant chevelu en des endroits, & chevelées en Bourgogne; ou de boutures, autrement dites croſſettes aux environs de Paris, & Chapons aux environs d'Auxerre. Je ne ſçay pour lequel de ces mots, je voudrois volontiers étre: croſſettes, me dira-t-on, ſont dites ainſi, à cauſe de leur figure qui approche de la Croſſe d'un Evêque; il eſt vray: Mais chapons tout de même ſont appellez de ce nom, à cauſe auſſi que l'endroit du vieux bois où ils ſont coupez, & dont l'entaille eſt faite en talus, formé comme un cul de chapon. Cela étant, auquel de ces deux mots donner la préſeance? pour moy je crois qu'il les faut laiſſer avoir leur regne tels qu'ils l'ont toûjours eu, ne pouvant pas être maître d'une déciſion telle que celle-là, puiſque l'uſage (comme a dit un ſçavant homme) prévaut toûjours en matiere de langage, & qu'il ſuffit que croſſette, & chapons, ſoient également de bon mots François.

Pour ne point être trompé en fait de plant de vigne, quant à l'eſpece, il ſeroit, pour ainſi dire, néceſſaire qu'on ſe connût parfaitement bien au bois qui luy eſt naturel. Mais telle connoiſſance n'étant preſque juſques-icy venüe qu'aux perſonnes qui ſont actuellement verſées dans le métier, on doit s'en rapporter à des gens que nous croyons qui nous ſeront fideles; mais quant à la maniere d'être du bois, c'eſt autre choſe; & voicy les obſervations qu'on y peut faire.

Si c'eſt du plant enraciné, autrement dit chevelu, ce ſera aſſez qu'on luy voye de ce chevelu bien conditionné, & en ſuffiſante quantité; car on peut juger de là qu'il a toutes les diſpoſitions à bien faire, pourvu que dans la ſuite on luy donne la culture & la terre qui luy ſoient propres.

A l'égard des croſſettes, ou chapons, il y a plus de précautions à prendre: car ou ils ſeront plutôt en état de donner du fruit; ce qui les fait connoître pour tels, lorſqu'etant coupez ſur le jet de l'année précedente, ils ont à l'extrémité d'en-bas du bois de deux féves, ſoit que celuy de la premiere y paroiſſe attaché en forme de croſſettes, ſoit en forme de cul de chapon: ou bien ce même plant aura, ſi vous voulez, des diſpoſitions à prendre racines, mais le ſuccés en eſt douteux; ce qui ſe remarque dans celuy qui ayant été pris dans le bas d'un ſep, a les yeux fort éloignez l'un de l'autre, & l'extrémité d'en-bas de pareil bois à celuy dont eſt tout le reſte du corps du chapon. Et de plus, c'eſt que tel chapon pris au pied d'un ſep, ne ſçauroit donner que de long temps du fruit, à cauſe qu'il ſort d'un lieu où la féve n'a pu en cette ſituation luy donner des diſpoſitions à fructifier ſi-tôt que s'il avoit été placé ſur la tête de ce ſep.

Il faut obſerver ſur-tout dans ce choix, que le plant de vigne ſoit bien aouſté, ou couſiré, comme on dit en Bourgogne; autrement ce bois auquel manqueroient toutes les conditions requiſes pour la végetation, de quelque bonne ſituation qu'il pût ſortir de deſſus ſon ſep, ſeroit dans l'impuiſſance de pouvoir produire aucun bon effet.

Tous chapons ou croſſettes qui n'auront point l'écorce unie & luiſante, & dont le bois, en y faiſant une entaille, ne paroitra point d'un verd clair, mais au contraire d'un verd brun; toutes ces ſortes de chapons, dis-je, ſeront rebutez comme plant de nulle valeur.

OBSER-

OBSERVATION.

Voicy une observation qu'il eſt bon de faire, & qui regarde les chevelées & les chapons. Il eſt vray que la vigne ſe multiplie par l'un ou l'autre de ces deux ſujets : mais il faut diſtinguer. Car qui indifferemment les iroit mettre dans toutes ſortes de terres, pourroit bien réüſſir dans les unes, tandis qu'il ne feroit choſe qui vaille dans les autres. C'eſt pourquoy on ſçaura qu'à l'égard des chapons, ils viennent bien dans tous climats ; & dans des terres de quelque nature qu'elles puiſſent être. Mais je n'en dis pas la même choſe à l'égard des chevelées, puiſque l'experience nous fait voir tous les jours qu'elles ne ſont propres à faire de nouveaux plants de vignes que dans des terres qui ſont ou d'un temperament froid & humide, ou ſituées dans des climats fort temperez, tels que ſont ceux de Paris de Normandie & de Picardie, où cette ſorte de plant réüſſit en quelque façon. Mais quant aux païs où l'air eſt plus chaud, à moins que les terres ne ſoient telles que viens de le dire, je déclare que c'eſt preſque toûjours peine perdüe & de l'argent dépenſé inutilement : & la raiſon de cela en eſt aſſez plauſible, d'autant que ces chevelées qui ont encore leurs racines extrémement tendres, ne pouvant voir l'air ſans être ſuſceptibles d'alteration, il eſt impoſſible qu'étant plantées dans des fonds où elles ne rencontrent pas un temperament qui leur conviennent, (qui eſt cette humidité & cette grande fraîcheur dont j'ay parlé) mais au contraire, un certain degré de ſechereſſe qui les empêche d'agir ; il eſt, dis-je, impoſſible que ces chevelées viennent heureuſement dans ces ſortes de terres, où l'on voit que ſi elles y reprennent, ce n'eſt qu'en des endroits fort eloignez les uns des autres, & encore que la plûpart de celles qui ſont repriſes n'y croiſſent que fort lentement.

CHPITRE XXXVII.

Des Noms differens de la Vigne ; du temps & de la maniere de la planter, par rapport à chaque difference.

LEs terres propres à planter la vigne étant ſuffiſamment enſeignées, les expoſitions obſervées exactement, les eſpeces de raiſin priſes convenables à la nature de chaque terroir où on les veut mettre : & le plant choiſi, il ne reſte plus qu'à ſçavoir le planter dans les regles de la vignerie.

Il faut avant que d'en venir à cette operation, uſer de la précaution de mettre pendant huit jours tremper les chapons dans l'eau par l'extrémité d'en-bas ; & tandis qu'ils s'humectent ainſi, & que leurs fibres ſe dilatent & prennent dans cette eau des diſpoſitions à recevoir la ſubſtance qui les attend dans les fonds qui doivent les contenir, on prépare d'ailleurs tous les inſtrumens dont il eſt beſoin pour réüſſir à les planter.

On diſtingue la vigne en trois differentes manieres, ſçavoir en haute, moyenne & baſſe.

La haute eſt celle qui croît en païs chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Piedmont, où les vignes n'ont pour échalas que les arbres ſur leſquels elles montent ; & en France nous comprenons auſſi ſous le nom de vignes hautes celles que nous élevons en eſpalier dans nos jardins, ou dont nous formons des cabinets qu'on appelle treilles en bon François.

La vigne moyenne eſt celle qui ſe cultive à Auxerre & aux environs ; on peut dire que celle-là a plus d'obligation à ſon Maître que non-pas les autres, & que pour cela elle n'en n'eſt pas plus abondante : l'ordre qu'on y tient en la plantant eſt tout-à-fait agreable, & encore davantage lors qu'elle eſt dreſſée comme il faut,

& que ſon fruit y paroît; on tombera d'accord de cette verité lorſque je traiteray de la méthode de l'élever.

Et enfin la vigne baſſe eſt cette maniere de vigne qu'on plante aux environs de Paris, à Beaune, à Tonnerre, à Chablis, &c. elle ne s'éleve pas comme les précedentes, car ſon fort eſt de ramper preſque toûjours, quoyqu'elle ne laiſſe pas en bien des Païs de produire de trés-bon vin dans de certaines années, & en abondance.

Du temps de planter la Vigne.

Avant que de venir à la maniere de planter ces trois differentes ſortes de vigne, chacune par rapport à leur figure, je crois qu'il eſt à propos de marquer le temps auquel on le doit faire; & les Anciens juſques-icy ont fort judicieuſement remarqué, dans les terres qui ne ſont point trop humides, qu'on pouvoit commencer un pareil ouvrage depuis la fin d'Octobre juſqu'au mois de May, c'eſt-à-dire depuis que les vignes quittent leurs feüilles, juſqu'à ce qu'elles ayent commencé d'en pouſſer de nouvelles; & dans les terres remplies de trop d'humidité, d'attendre que l'Hyver ſoit paſſé, à cauſe que les plants mis de trop bonne heure dans les fonds de ce temperament, ſont fort ſujets d'y pourrir.

Pour le temps, il n'importe quel qu'il ſoit, pourvu qu'il ne géle point trop fort: la terre eſt toûjours propre à recevoir les chapons ou les chevelées qu'on luy deſtine, cette terre s'ameubliſſant toûjours aſſez pour empêcher que le bois de ce plant ou les racines ne s'éventent, & pour l'obliger d'en jetter de nouvelles.

De la Vigne haute.

Pour ne point pervertir l'ordre que j'ay commencé de tenir, je parleray dabord de la vigne haute, & diray que ſon plant eſt ordinairement les raiſins muſcats de pluſieurs eſpeces, la Ciouta, le Corinthe, le Damas & le Bourdelas appellé Grey en Bourgogne: elle ſe plante ou pour en faire des cabinets, ou pour en compoſer un eſpalier, ou pour en dreſſer un plant entier, comme cela ſe pratique aux Païs chauds.

Dans les deux premiers cas, la vigne haute vient ou de croſſettes, ou de chevelées; & dans le troiſiéme les croſſettes réüſſiſſent mieux.

Les croſſettes ou chevelées qu'on deſtine pour former des cabinets ou des paliſſades, ſont miſes en terre dans des rayons d'un pied & demy de large, & autant de profondeur, & de pareille diſtance l'une à l'autre, & lorſqu'il s'agit d'en dreſſer des pieces de vignes entieres, outre les obſervations cy-deſſus, planter en guiſe d'allées ces croſſettes ſur des alignemens tirez au cordeau, & eſpacez l'un de l'autre de ſix pieds.

De la Vigne moyenne.

Cette vigne que j'ay dit avoir beaucoup plus que les baſſes d'obligation à ſon Maître, ſe dreſſe de croſſettes & de chevelées, ſuivant que le cas le demande; je me ſuis expliqué là-deſſus dans l'obſervation que j'ay faite touchant les lieux où les unes & les autres réüſſiſſent le mieux, voyez la page 194 pour ne point icy m'obliger à une redite inutile.

Le plant étant tout amaſſé, & n'étant plus queſtion que de le mettre en terre, un Vigneron prend une pioche ou un autre inſtrument, avec lequel le long d'un cordeau qui eſt tendu tout du long ou du large de la piece de terre qu'il veut mettre en vigne, il fait une raye d'un bout a l'autre, puis une autre, puis encore une autre, en continuant ainſi juſqu'à ce que la terre ſoit ainſi toute tracée.

Ces rayes pour bien faire, doivent avoir entr'elles plus de deux pieds & demy de

de distance dans les fortes terres, crainte que la vigne qui y jette pour l'ordinaire plus de bois que dans les autres, n'empêche que son fruit ne joüisse des rayons du Soleil, sans l'aide duquel il ne meurit que très-imparfaitement : pour dans les terres légeres, il suffit de deux pieds & quelques pouces de largeur entre les unes & les autres de ces rayes.

Cela fait, le Vigneron creuse un rayon d'un pied & demi de large en quarré, & autant en profondeur, & dont le coté droit a pour borne à droite ligne la moitié de la raye le long de laquelle on le creuse, l'autre étant emportée par la pioche, ou autre instrument qui a servi à faire ce rayon.

Le tout ainsi dressé, on prend deux chevelées ou deux chapons, qu'on pose en biaisant, l'un à un des coins du rayon & qu'on adosse sur la raye, & l'autre à l'autre, avec la même précaution ; puis recouvrant aussi-tôt ces chapons ou ces chevelées, on abat dans ce rayon la superficie de la terre, comme la meilleure & la plus remplie de sel ; & ce rayon n'est pas plûtôt rempli, qu'on en recommence un autre de la même maniere que je l'ay enseigné ; & l'on continüe ainsi jusqu'à la fin, en observant soigneusement que ces rayons soient éloignez l'un de l'autre d'un pied & demy ; & cette maniere de planter s'appelle dans l'Auxerrois, planter à l'augelot : ce mot n'est pas si étrange qu'on pourroit bien s'imaginer, puisque ces rayons qu'on fait pour y mettre ce plant, ont la figure d'une auge.

On plante encore la vigne d'une autre façon, qu'on appelle planter au pas ; & voicy comme on la pratique.

Le Vigeron considerant toûjours son alignement comme une chose qu'il ne doit point perdre d'idée ny de vuë ; & qui luy doit servir de regle dans son ouvrage, & creusant grossierement un trou de la profondeur environ d'un pied & demy, qui se termine volontiers en retressissant dans le fond, & l'entaille du côté & le long de la raye est un peu artistement taillé ; ce Vigneron, dis-je, aprés avoir fait ce trou, prend un chapon qu'il met dedans en biaisant comme dans le rayon, puis mettant le pied dessus, il tire aussi de la superficie de la terre pour le remplir ; aprés quoy il porte devant le pied qu'il avoit derriere ; puis creusant un autre trou comme je viens de dire, il y plante encore un chapon de la même maniere que cy-dessus ; ainsi du reste jusques à la fin : & ces pas sans se gêner que le Vigneron fait, sont la distance que les trous doivent avoir entr'eux.

Autre maniere encore de planter de la vigne sur des alignemens, on employe pour cela un instrument de fer dont se servent les Paveurs pour arracher les pavez, & qu'on appelle en Bourgogne levier, à Paris pince, & taravelle en d'autres endroits ; & pour y réüssir on prend ces instrumens qu'on éleve à force de bras & qu'on fiche rudement dans terre à plusieurs fois dans le même trou, jusqu'à ce qu'on juge qu'il soit assez profond pour y inserer le chapon, cette profondeur devant être pour l'ordinaire d'un pied & demy ; ce trou fait, on y met le chapon qu'on recouvre de terre : & pareils trous doivent être aussi espacez l'un de l'autre d'un pied & demy, & les crossettes sortir à deux yeux au-dessus de la terre.

OBSERVATION.

Il faut observer que cette derniere maniere de planter ne convient qu'aux meilleures terres pierreuses, qui n'étant pas d'elles-mêmes d'un corps solide, se détachent toûjours assez pour garnir le pied de la crossette ou du chapon, afin de l'obliger de pousser des racines : au lieu que dans les terres fortes, ou celles qui approchent de ce temperament, tel levier en faisant son trou seroit dangereux de former dans la circonference du dedans de ce trou une espece de couroy, qui se tenant toûjours ferme, sur tout dans le plus profond de ce trou, où la pioche ne pénetre point, laisseroit un vuide entre les pieds de ces chapons & luy ; ce qui les

empêcheroit d'operer un même effet que dans les terres pierreuſes: & c'eſt la raiſon pour laquelle auſſi on n'a point jugé à propos de ſe ſervir de cette maniere de planter dans celles qui ſont fortes.

Du Plant chevelu.

Ce n'eſt pas aſſez de dire que la vigne ſe multiplie de plant chevelu, autrement de chevelées; il eſt impoſſible d'en employer ſi l'on n'en a point: & on ne peut en avoir qu'on n'en ſçache élever. C'eſt donc une choſe qu'il eſt néceſſaire abſolument d'enſeigner.

Lorſqu'on veut faire venir des chevelées, il faut d'abord choiſir un endroit tant ſpacieux qu'on le ſouhaitera, dont la terre ſoit bonne & bien preparée. Cela fait on amaſſe des croſſettes ou des chapons en ſuffiſante quantité pour garnir le morceau de terre qu'on deſtine pour les mettre; je ſuppoſe que ces croſſettes ſoient telles que j'ay dit cy-deſſus qu'il falloit qu'elles fuſſent.

Les choſes étant déja en cet état, il ne faut pas oublier de mettre ces croſſettes trois ou quatre jours tremper dans l'eau, j'ay dit la raiſon pourquoy, je ne la répeteray pas icy;) & tandis que cette humectation ſe fait, pour ne point perdre de temps, on creuſe ſur la terre préparée, des rigoles tirées au cordeau, profondes d'un demy pied ſeulement, larges d'un, & éloignées les unes des autres d'un pied & demy.

Si-tôt que ce travail eſt achevé, on poſe les croſſettes dans le fond de ces rigoles, à trois doigts l'une de l'autre & en biaiſant; puis on les recouvre doucement de terre, faiſant en ſorte qu'elles ſoient bien garnies en pied pour y prendre plutôt racine.

Si je dis qu'il ne faut creuſer ces rigoles que d'un demy pied, j'en ay ma raiſon; & la voicy. C'eſt que, ne mettant ce plant en tel endroit qu'à intention de l'en ôter pour le replanter ailleurs lorſqu'il ſera enraciné; je juge, que la ſuperficie de la terre étant toûjours la partie qui eſt la plus remplie de ſels, & qu'en ayant beſoin de beaucoup pour faire operer à mon plant, ce que je luy demande en peu de temps; je juge, dis-je, que ne pouvant les chercher qu'où ils ſont, je ne ſçaurois mieux faire qu'en approchant le plus prés qu'il m'eſt poſſible ce plant de cette ſuperficie, où mis comme je viens de dire, il ne manque point de produire l'effet que j'en attend, par le moyen des influences du ciel, qui le pénetrent incontinent qu'elles tombent, & des labours qu'il luy faut donner ſoigneuſement, du moins ſix fois par an, obſervant que ces croſſettes reſſortent de la hauteur de trois doigts: & deux ans aprés que ces chapons ont été plantez & cultivez de cette ſorte, on peut s'en ſervir pour en faire des plants de vigne.

De la Vigne baſſe.

La maniere de planter la vigne-baſſe, ne differe de celle de la vigne moyenne qu'en deux choſes: la premiere, qu'elle ne ſe plante point au levier ou à la taravelle, comme on voudra dire; mais ſeulement en foſſes ou rayons, creuſez de la même maniere que les précedens: & la ſeconde, que n'étant que de pur caprice, elle ne demande point d'alignemens faits au cordeau pour y creuſer ces rayons par rangs, afin d'y poſer les croſſettes d'égale diſtance l'une à l'autre; & adoſſées de ces alignemens; il ſuffit, encore un coup, qu'en ouvrant ces rayons tout à travers champ, les vignerons jugent de l'œil, qu'ils peuvent être éloignez les uns des autres d'un pied & demi, & de même profondeur; une routine invéterée leur ſervant en cet ouvrage d'un tel guide, qu'il s'en faut peu que leurs plants n'ayent entre eux l'éloignement égal qui leur convient; & à la propreté prés de celle que tien-

nent

nent les Vignerons d'Auxerre à planter leurs vignes, ceux-là se contentent de leur travail, lorsqu'ils voyent qu'il leur est aussi profitable que l'ouvrage de ceux-cy.

CHAPITRE XXXVIII.

Du Travail qu'il faut faire aux Vignes, jusqu'à leur quatriéme année.

C'Est peu que d'avoir planté de la vigne, si l'on ne sçait la méthode de la gouverner dans la suite ; car la vigne, quoyque rustique, a ses infirmitez naturelles dans lesquelles elle ne manque point de tomber lorsqu'on la néglige.

Travail de la premiere année.

Le premier soin qu'il luy faut donner, c'est aprés qu'elle est plantée, de luy rogner son plant par le haut à deux yeux, ou deux bourgeons seulement au-dessus de terre. Cela suffit pour luy laisser jetter son premier bois, & encore ne luy en laisseroit-on volontiers qu'un, si l'on ne craignoit que quelque inconvénient venant à le détruire, elle n'eût plus d'autre ressource pour donner des marques de sa reprise ; & cela fait, on luy donne un premier labour, qu'on appelle rompre la vigne, ce qu'on soigne de pratiquer si-tot que le chapon est en terre, soit devant l'Hyver, soit aprés : & si c'est avant l'Hyver, le plant n'en reprendra que mieux, à cause que la terre, qui toûjours par le moyen des gelées, s'ameublit pour ainsi dire d'elle-même, se detache petit-à-petit, & coule aux environs du plant qu'elle contient, & luy fait ainsi prendre des dispositions de pousser bien-tôt des racines, & de donner au-dehors des indices de sa végetation.

La premiere année que la vigne est plantée, elle ne demande que de fréquens labours : on ne les limite point ; car le plus qu'on luy en peut donner, c'est toûjours le meilleur. Mais comme il est des temps plus propres les uns que les autres pour le faire, je trouve qu'il est à propos que je m'explique sur ce qu'on sçait d'experience la-dessus ; afin que croyant bien faire en faisant mal, on ne soit point frustré dans son attente.

On ne doute point que les deux qualitez qui concourent le plus à la végetation, ne soient le chaud & l'humide, & que l'une sans le secours de l'autre, est dans l'impuissance de faire aucune operation : c'est pourquoy le plant de vigne nouvellement mis en terre n'ayant besoin pour agir que de ces deux temperamens, on doit chercher les moyens de les luy procurer.

Quelques-uns pourront peut-être dire qu'il est inutile de vouloir nous flater de luy procurer une chose qu'il trouve de luy-même dans la terre : d'accord ; mais peut-on raisonnablement se persuader que ces qualitez doivent également subsister dans leur vertu, sans que d'ailleurs on y contribue ? & ne sçait-on pas que ce chaud & cet humide n'operent que plus ou moins que les sels de la terre qui les contient, sont bons ou mauvais ?

Tout sel de la terre est bon ou naturellement, ou seulement par le secours des sels étrangers qu'on y apporte ; si cette bonté luy vient de la nature du fond ou il est situé, à la bonne heure ; & s'il ne tient son efficace que des engrais dont on doit être soigneux de l'entretenir, ce n'est qu'un peu plus de peine que nous devons prendre à luy conserver sa vertu.

Ce n'est pas qu'il faille s'imaginer que celuy qui est bon naturellement puisse toûjours se conserver tel, sans qu'il ait besoin d'aucun secours. Car ou ce sel s'épuise à force d'agir, où il demeure dans l'inaction, faute que ses parties trouvent

des

des paſſages aſſez libres pour ſe porter juſqu'à la plante que la nature leur commet.

Dans le premier cas, où les ſels ſe conſument à force de travail, l'amendement eſt un ſecours facile pour les reparer ; mais dans le ſecond, où ces ſels ſont en abondance, & n'operent rien à cauſe de leurs parties ſubtiles qui n'ont pas la liberté d'agir, il n'y a que les labours qui les puiſſent obliger de faire leur devoir., & ſans les labours tout plant perit, ſur-tout lorſqu'il eſt nouvellement mis en terre ; & ces deux qualitez du chaud & d'humide ne ſont pour lors à la terre, que deux temperamens de nom & de nul effet, L'experience nous prouve aſſez tous les jours, que ce que j'avance eſt veritable.

Aprés cette néceſſité des labours expliquée, on tomberoit encore dans l'inconvénient de corrompre les vertus de la terre qu'on croiroit augmenter, en luy en donnant de fréquens, ſi l'on ne ſçavoit les luy donner à propos ; & c'eſt une connoiſſance par rapport à la nature des terres qu'il eſt queſtion de ſçavoir, pour n'y point manquer, que le lecteur ne ſera point fâché d'apprendre.

La nature des terres qu'on veut labourer, nous dit d'elle-même comme elles ſouhaitent qu'on les gouverne ; en ſorte que cette nature d'en côté ſeconde aſſez nos eſperances, quand nôtre prudence ſe mêle de la traiter ; & que de l'autre auſſi elle s'y rend contraire, lorſqu'on veut la regler par caprice, & à contre-temps.

Il eſt des terres, comme on ſçait, qui ſont chaudes & légeres ; d'autres qui ſont fortes & froides : dans celles-cy qui ont l'humidité pour partage, nous n'avons que la chaleur à conſiderer, & qu'il eſt queſtion de leur procurer.

Pour y réüſſir, il faut toûjours ſe donner de garde de labourer telles terres par un temps de pluye ; mais prendre plutôt un tempschaud. C'eſt ce qui fait que fortes de terres ne ſçauroient être trop ſouvent remuées, ny trop avant ; en vuë ſur-tout qu'elles ne ſe fendent point par-deſſus, telle dureté ne pouvant qu'endommager les racines, & empêcher que la chaleur ne pénetre dans cette terre, pour y détruire le froid, qui retient les racines dans l'inaction & rend les vignes jaunes.

Les terres chaudes, au contraire, par rapport à la difference de leur temperament, & pour leur faire acquerir cette humidité dont elles ont beſoin, ou pendant la pluye, ou aprés la pluye, & principalement ſi l'on juge qu'il en doive encore tomber ; ſi bien que quand les années ſont humides, on ne ſçauroit leur donner des labours ny trop fréquens, ny trop profonds ; au lieu que par le grand chaud il faut ſe donner de garde de le faire.

Ces fréquens labours que je dis de donner aux vignes plantées nouvellement, leur ſont d'une trés-grande utilité, empêchant non-ſeulement qu'une partie de la ſubſtance de la terre ne s'épuiſe, à force de nourrir & de produire les méchantes herbes ; mais encore en faiſant que ces méchantes herbes miſes au fond de la terre par le moyen de ces labours, y pourriſſent, & leur tiennent lieu d'un nouvel amendement ; & tels ſoins pris la premiere année que la vigne eſt plantée, ſuffiſent pour luy donner toute la croiſſance qu'on en attend. Voyons pendant la ſeconde année, ce qu'il eſt beſoin de luy faire.

Travail de la ſeconde année.

Du jeune plant de vigne mis dans une terre qui aura été bien labourée comme j'ay dit, & en la ſaiſon, ne peut qu'il n'ait donné cette premiere année la production qu'on en attendoit : cela étant, il n'eſt plus queſtion que de ſçavoir ce qu'on fera de ce nouveau bois ; & comme il eſt des ſeps qui pouſſent plus vigoureuſement les uns que les autres, nôtre prudence nous doit dés-lors faire juger juſqu'à quel bourgeon de l'extrémité d'en-haut nous devons le ravaller, & le ſentiment des habiles vignerons eſt de laiſſer aux plus forts ſarmens trois bourgeons, & deux aux plus foibles, & d'obſerver que l'entaille du bois qui ſera faite en biais, ſoit

soit de l'autre côté du bourgeon laissé à l'extrémité d'en-haut, à cause du danger qu'il y a que lorsque la vigne vient à pleurer, l'eau qui sort par cette entaille, ne tombe sur ce bourgeon; & ne le noye. Cette operation faite au mois de Mars, on commence de donner à ce jeune plant le premier labour, & on luy continüe les autres autant de fois qu'on croit qu'il en a besoin, & même jusqu'à six labours.

De l'Ebourgeonnement.

La taille n'étant à la vigne qu'un retranchement de branches superflües; & qu'un racourcissement d'autres qu'on a jugées trop longues; aussi la méthode d'ébourgeonner n'est qu'une destruction des jeunes branches de l'année, soit grosses, soit menües, qui croissent en des endroits où on ne les attend pas, & qui ne peuvent que faire du tort à cette vigne.

Le temps de tailler les jeunes plantes, est pour l'ordinaire au mois de Mars, quand il fait beau: celuy de les ébourgeonner est en May & Juin; & l'on tiendra pour maxime, qu'on ne sçauroit trop tôt faire aux vignes l'ébourgeonnement, crainte que les jets inutiles ne s'endurcissent & n'absorbent ainsi mal-a-propos une certaine quantité de séve qui pourroit servir à un meilleur usage; de sorte que lorsqu'on a negligé ce travail, il faut s'empresser de s'en acquitter au plutôt.

Il est fort facile dans la vigne de connoître precisement quelles sont les branches qu'il faut ébourgeonner; & s'étant fait une idée des lieux d'où sortent ordinairement les bonnes branches à fruit, il est aisé de juger que toutes celles qui naissent au-dessous de la tête du sep, & qui poussent du tronc en confusion, que ce sont celles-là, dis-je qu'il faut abatre.

Mais comme il n'est point de regle générale qui n'ait son exception, il arrive souvent qu'un sep de vigne a beaucoup poussé en pied; & une telle production inégale ne luy pouvant être que trés-desavantageuse, on condamne d'abord toutes les branches nouvelles à être exterminées: on le juge ainsi avec d'autant plus de raison, qu'on voit sa tête qui n'a jetté que médiocrement. En voyant telle chetive production dans un endroit où on l'esperoit belle pour avoir du fruit, on raisonne, sans avoir aucun égard à l'âge du sep, que sans doute ce sont ces nouvelles branches venues en-bas, qui ayant consumé la meilleure partie de la substance, sont cause que celles d'en-haut n'ont point profité. Ce raisonnement à la verité, pour tenir du bon sens, n'est pourtant pas tout-à-fait sûr, & cela ne vient que par le peu de connoissance qu'on a de l'Agriculture & de la maniere que la séve se comporte dans les végetaux.

Si bien que lors que telle chose survient à un homme qui ébourgeonne une vigne, il doit d'abord considerer le sep sur lequel elle paroît; car ou ce sep est jeune, ou il est vieux: s'il est jeune & que néanmoins il ait poussé si peu sur sa tête, on peut esperer que l'année suivante il donnera en cet endroit du sarment qui sera plus beau & mieux nourri; c'est pourquoy on ne balancera point pour lors de l'éplucher tout en pied: mais si l'on remarque qu'il soit vieux, & que ce soit sa caducité qui l'empêche de produire quelque chose qui merite, pour lors on ébourgonnera toutes les fausses branches qu'il a poussé en bas, à la reserve de la plus belle qu'on laisse en vuë d'une branche d'esperance, au cas que l'année suivante on juge qu'il soit besoin de couper la grosse, comme une branche que la séve a abandonnée, & qu'il faut qui perisse.

Tel embarras arrive souvent aux vignes moyennes, qu'on renouvelle par cette maniere de laisser du bois au pied; & les Vignerons d'Auxerre appellent telle branche un recouvre; & la methode d'ébourgeonner, qui doit être le veritable mot, celle d'essoumasser: & si je me suis tant etendu icy sur l'ébourgeonnement, c'est afin de n'en avoir plus rien à dire ailleurs. Revenons à nôtre jeune vigne.

Si donc au mois de May, ou dans celuy de Juin de la seconde pousse, on remarque que la plus grande partie de leur plant ait donné de beau sarment par les yeux ou les bourgeons qu'on luy a laissez, & que la sève de surabondant y ait fait naître au-dessous quelques autres branches, pour lors on met à bas tout le sarment qui a cru au dessous des anciens bourgeons: & quelques Vignerons habiles en leur métier sont d'avis d'ôter une des branches nouvelles venuës de dessus les seps où l'on a laissé trois bourgeons qui tous trois ont bien jetté, disant pour leur raison, que ne regardant encore ces trois branches qu'en vuë d'en laisser une seule l'année suivante, il vaut autant dés ce temps en retrancher une pour donner de la nourriture aux deux autres, qui devenant belles par le moyen de cette operation, donnent du plaisir lorsque vient la saison de les tailler.

A l'égard des seps qu'on a taillez à deux bourgeons de leur origine, si ces deux bourgeons ont jetté, on les conservera, à quelque consideration que nous puisse porter leur foiblesse, au cas qu'il s'en trouve qui ayent cette infirmité, d'autant que si on en abatoit une branche pour fortifier l'autre, on courroit risque au moindre inconvénient qui arriveroit à cette vigne, d'être privé de toutes deux; de plus, que ce n'est que de la jeunesse qu'on gouverne, qu'ainsi il y a tout à esperer.

Aprés cet ébourgeonnement, si l'on juge qu'il y a quelque nouveau sarment qui ait besoin d'échalas, on luy en donne, & aprés qu'on l'y a attaché on le laisse pousser comme il plaît au Ciel jusqu'au mois de Mars, qu'il faudra tailler cette jeune vigne la deuxiéme fois; & jugeant par ce que je viens de dire de l'extréme importance de cet ébourgeonnement, je convie ceux qui le feront de s'appliquer à le bien faire.

Travail de la troisiéme année.

Le travail qu'on doit faire aux jeunes vignes la troisiéme année qu'elles sont plantées, est de les tailler si tôt que le mois de Mars est venu, qui est le temps où pour lors la nature commence à donner un peu à penser à un Vigneron qui veut tailler régulierement, sur ce qu'il faut qu'il fasse dans cette operation; & crainte qu'on n'y commette des fautes, disons avant d'aller plus avant, ce que c'est que cette taille de la vigne, & comment elle se pratique.

De la Taille de la vigne par rapport à ses trois differens états.

Si l'Agriculture a rendu sujets au coûteau certains arbres fruitiers pour les obliger de fructifier, & leur faire acquerir une figure que nous souhaitons en eux, on peut dire que la vigne n'en a pas moins besoin qu'eux, puisque c'est de la taille en partie que dépendent la fécondité, la beauté & la bonté de ses raisins.

Cette vigne, il est vray, est sujette à mille inconvéniens; mais elle doit avoir en elle cette consolation, qu'il n'est point de plante dont on plaigne plus les malheurs: & si l'on n'a pû trouver jusqu'icy les moyens de l'en garentir, ce n'est qu'au grand regret non seulement de ceux qui la cultivent, mais encore de ceux qui connoissent le merite de sa liqueur: mais laissons cette loüange, & reprenons nôtre sujet.

Je dis donc qu'on taille les vignes au mois de Mars quand elles sont encore jeunes, & que lorsqu'elles sont un peu sur l'âge on le peut faire dés devant l'Hyver lorsqu'il fait beau, observant seulement que les froids soient passez pour couper l'extrémité du bois qu'on laisse pour apporter du fruit, crainte que le sarment à cause de sa moëlle ne vînt avant ce temps là à gerser à la playe qu'on y auroit faite; ce qui luy arrive sur tout lorsque le gevrin s'y attache, & dont il est rarement frapé qu'il ne s'en trouve fort endommagé.

Oüy, il y a des raisons qui obligent de tailler la vigne. La premiere & la plus d'importance, est celle qui regarde le motif dont on est poussé d'avoir beaucoup de raisins.

raisins qui soient beaux & bons, & sans laquelle taille il seroit inutile de vouloir planter des vignes: & la seconde, qui n'est guere moins considerable, est celle qui a pour objet la durée de cette vigne, qui, manque d'être taillée, perit en peu de temps; car j'appelle une vigne perir, celle qui jettant de son tronc quantité de branches confuses, grosses & petites, & poussant en toute liberté, n'apporte aucun fruit, ou n'en donne qui n'est toûjours que petit, & qui n'est bon ny à manger, ny à faire du vin: ainsi ayant ces deux raisons pour fondement, on ne doit rien negliger pour sçavoir quelle est cette taille, & de quelle maniere on s'y comporte.

En fait de vigne, à la difference des arbres, toutes petites branches sont à retrancher, comme étant des branches infructueuses, & qui absorbent mal-à-propos sur le pied d'où elles tirent leur naissance, une quantité considerable de sève, qui seroit employée à un meilleur usage si elles étoient hors.

Lorsqu'on taille la vigne, on observe toûjours de couper leurs branches le plus près de leur source qu'il est possible; car icy ny coupe en talus, si ce n'est à l'extrémité des branches, ny celle à l'épaisseur d'un écu, ne sont point en usage.

La vigne qui de sa nature est extrémement vivace, & dont les racines sont toûjours dans une trés-grande action, donne pour l'ordinaire de grandes branches nouvelles, particulierement sur celles qui ont été taillées l'année d'auparavant.

Jusqu'à cette taille qu'on luy va donner, la vigne n'a pas encore été dans un état à la pouvoir déterminer à prendre une telle ou telle figure, si bien que ce n'est qu'à présent qu'on peut commencer de le faire.

Haute Vigne

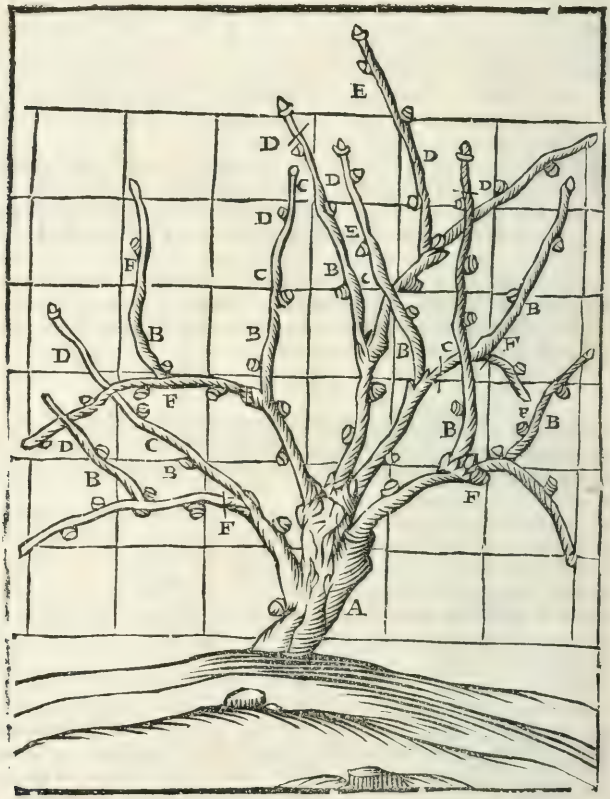
Je veux donc d'un sep de vigne planté, & auquel je donne la seconde taille, faire une haute vigne, c'est à-dire, que je les destine, ou pour en former des berceaux, ou pour en dresser un espalier; ce sont les mêmes observations en l'un & l'autre cas.

Telle espece de vigne, n'est ordinairement composée que de raisins Précoces, de raisins Muscats, des Corinthes, & des Bourdelas, autrement dit Greys. Et pour réüssir à la tailler dans les regles, il faut avant que de rien couper, que ce travail nous porte à deux considerations, dont la premiere regardera la vigueur du sep, & la seconde la grosseur, ou la force de chaque branche sur laquelle la taille se doit faire; principe géneral qui doit non-seulement regarder la vigne haute, mais encore la moyenne & la basse.

Or donc si je trouve à tailler un sep de vigne haut qui soit beaucoup vigoureux, je ne balanceray point à me déterminer de luy donner une grosse charge, soit que le pied soit jeune, soit qu'il soit vieux; ainsi prenant la branche que je veux tailler, j'examine celles qui sont dessus, & en ayant besoin pour faire un berceau, ou un espalier, je fais d'abord choix des mieux placées, & autant que ma prudence me dit de le faire, je les taille toutes à trois ou quatre yeux, & coupe les petites, s'il y en a, en moignon.

EXEMPLE.

A. Sep vigoureux. B. Pluſieurs branches venuës ſur celles qu'on doit tailler. C. Branches laiſſées. D. Où elles doivent être taillées. E. Branches a ôter. F. Où il les faut ôter.



Il faut à l'égard de la taille des vignes, ainſi que de celles des arbres, être ſoigneux d'eviter la confuſion de branches; car elle ne peut jamais, en quelque part qu'elle puiſſe être, cauſer que du deſordre.

Mais ſi le contraire de ce que je viens de dire cy-deſſus arrive, c'eſt-à-dire, que le ſep de vigne que je me diſpoſe de tailler, ne ſoit que médiocrement fort, pour lors je change de ſentiment; & au lieu de laiſſer, par exemple, trois ou quatre courſons ou branches, ſur celle que je veux tailler, je n'ay égard que pour une ſeule, & ôte toutes les autres.

EXEMPLE.

A. Sep médiocrement fort. B. Branches qu'on doit tailler. C. Branches venuës ſur celles qu'on doit tailler. D. Branche à laiſſer. E. Où elle doit être taillée. F. Branches à ôter. G. Où on doit les ôter.

On obſervera qu'en fait de vigne, la taille pour apporter du fruit doit toûjours ſe faire ſur le plus groſſes branches, comme étant toûjours les meilleures, & retrancher toutes celles que dans l'ébourgeonnement on auroit laiſſées faute d'application; car ces dernieres ne ſont capables, ſoit aux vignes hautes, ſoit aux moyenne, ſoit aux baſſes, que d'apporter de la confuſion.

On ne plante, comme j'ay dit, de ces hautes vignes qu'à deſſein d'en former des berceaux, ou d'en faire des palliſſades; ainſi par le moyen de cette taille, il eſt queſtion de remplir artiſtement ces grands vuides. C'eſt pourquoy ſe propoſant une certaine longueur, & une telle largeur d'eſpalier à garnir, ou bien ayant un berceau plus ou moins grand à couvrir, je fais choix des plus groſſes branches, & méditant ſur la longueur que je dois leur donner, ayant deſſein qu'en deux ou trois ans les ſeps de Muſcat ou autres montent à la hauteur que je les demande, & garniſſent tous les vuides que je veux remplir, méditant, dis-je, ſur cette longueur (je ſuppoſe que le pied ſoit vigoureux) je taille ces branches au cinq ou ſixiéme œil ou bourgeon; mais ce n'eſt qu'en vuë que lors que je ſeray une fois parvenu, ſoit à cette hauteur, ou à cet eſpace que je me ſuis propoſé de garnir, de m'y maintenir toûjours, ſi je vois que j'y réüſſiſſe; le pouvant facilement par le moyen de la taille que je change pour lors, & que je ne fais plus qu'au trois ou quatriéme œil.

Toute taille de vigne ſe doit toûjours faire à un grand pouce loin de l'œil qui doit être le dernier en montant, autrement cet œil ou ce bourgeon s'en trouveroit incommodé ſi cette taille ſe faiſoit plus prés; ce qu'il donneroit aiſément à connoitre par le jet foible qu'il pouſſeroit. Il faut auſſi obſerver (comme j'ay déja dit) que la taille qu'on fait aux branches ait ſon talus ou ſa pente du côté oppoſé à ce dernier œil, crainte que lorſque le ſep vient à pleurer, l'eau de ces pleurs ne tombe deſſus; car elle luy eſt d'un grand préjudice.

Une branche venuë de l'année précedente ſera placée ſur le pied d'un ſep, & qu'on aura laiſſée à deſſein d'en tirer du ſecours au cas que le corps de ce ſep ou ſoit uſé de vieilleſſe, & par conſéquent en danger de perir bien-tôt; ou jette avec trop de vigueur, ce qui fait qu'il veut exceder de beaucoup la hauteur ou l'eſpace dans lequel nous voulons qu'il ſe renferme.

Dans ces deux cas, ſi nous nous apercevons qu'en effet ce ſep, à cauſe de ſa vieilleſſe, ne promette plus rien de bon; ou que par un génie trop diſſipé, il veüille malgré nous paſſer les bornes que nous luy avons préſcrites; pour lors nous regarderons cette branche venüe ſur le pied de ce ſep, comme une branche heureuſe & ſur cette conſidération nous la taillons ſuivant que nôtre prudence nous le dit, à intention l'année ſuivante de ravaller ſur elle tout le pied. Mais au contraire, ſi nôtre ſep donne toujours de belles productions, & qu'il ſe comporte ſagement, pour lors telle branche ſortie de deſſus ſon pied, & qu'on ne conſidere jamais que comme un ſecours pour l'année ſuivante, au cas qu'on en ait beſoin; cette branche, dis-je ſera entierement ôtée comme fort inutile & préjudicable.

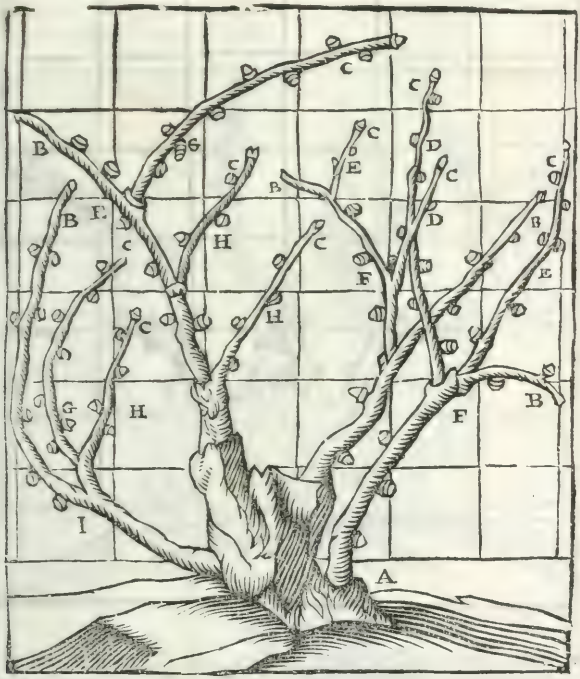
Mais voicy quelque choſe de plus important: un ſep de vigne de Muſcat ou d'autres raiſins de cette ſorte gouverné comme il faut, a heureuſement fourni ſa carriere, c'eſt-à-dire, garnit fort bien, ſoit en largeur ſon eſpalier, ou couvre ſon berceau, ainſi que nous ſouhaitons; ce ſep, dis-je, dans cet état de perfection, demande pour l'y entretenir, qu'on le taille: & ſur les branches taillées de l'année précedente, on remarque qu'il en a jetté trois ou quatre autres belles: voilà bien de l'ouvrage! mais que fait on pour lors? d'abord parcourant des yeux toutes ces branches, on commence par en ôter toutes les plus foibles, puis eu égard au plus ou moins de force des branches, on en conſerve ſur chaqu'un deux ou trois, tout au plus, & toujours des plus groſſes.

Mais lorſqu'on eſt prêt de retrancher celles qu'on regarde comme branches inutiles, il ſurvient ſouvent un embarras: tantôt des deux ou des trois qu'on veut laiſſer, les plus groſſes ſont les plus baſſes, & tantôt les plus hautes; ſi elles ſe rencontrent les plus baſſes, à la bonne heure, c'eſt le lieu où on les ſouhaite trouver, ainſi on ôte celles qui ſont au-deſſus; car il faut qu'on ſçache qu'en matiere de vigne, les plus groſſes branches venuës de l'année précedente, & lorſqu'elles approchent le plus de la tête, ſont toûjours les plus eſtimées: mais au contraire, ſi ſur les branches que je veux tailler, les plus groſſes branches ſe montrent les plus hautes, quel parti prendre? là-deſſus je conſulte les plus habiles en l'art de tailler la vigne, qui me diſent que telle production n'eſt qu'un pur caprice de la nature, qui ne nous favoriſant pas comme nous le déſirons, a placé ces bonnes groſſes branches au-deſſus des petites; mais qu'il n'importe, & que devant toûjours conſidérer en fait de vigne, la groſſeur des branches plutôt que leur ſituation, il faut couper en moignon les petites & conſerver les groſſes.

EXEM-

EXEMPLE.

A. Sep de vigne en eſpalier. B. Branches taillées de l'année précedente. C. Branches nouvelles. D. Groſſes branches qu'il faut conſerver, & qui ſont baſſes. E. Branches plus petites au-deſſus qu'il faut retrancher. F. Endroit où il les faut retrancher. G. Groſſes branches qu'on garde & qui ſont les plus hautes venuës des branches de l'année précedente. H. Petites branches au-deſſous qu'il faut ôter en moignon. I. Endroit où doivent être taillées quelques branches de l'année précedente.



Aprés qu'avec raiſon on s'eſt déterminé, ainſi que je viens de le dire, & qu'on a retranché les plus petites branches en moignon, il n'eſt plus queſtion que de ſçavoir ce qu'on fera de celles qu'on conſerve: on ne doute pas qu'il ne les faille tailler, mais comment?

Il faut premierement obſerver, qu'il y ait entre elles une inégalité de longueur; & s'attaquant à la plus haute; on la taille au-deſſus du quatriéme œil (comme j'ay dit) puis vénant à celles de deſſous, on en fait un courſon, c'eſt-à-dire qu'on ne la coupe qu'à deux yeux.

EXEMPLE.

A. Sep en Eſpalier. B. Branches de vigne, taillées de l'année précedente. C. Deux baſſes branches nouvelles laiſſées deſſus. D. Et taillées à quatre yeux. E. Courſon ou branches taillées à deux yeux. F. Autres branches de l'année précedente. G. Groſſes branches hautes & taillées comme les précedentes. H. Endroit où les petites de deſſous ont été taillées.

Comme jamais dans la taille, ſoit des arbres, ſoit de la vigne, on ne doit couper aucun bois qu'on n'en ſçache donner la raiſon, ſi l'on demande pourquoy on fait un courſon de l'une des deux branches qu'on laiſſe & qu'on choiſit toûjours pour cela la plus baſſe, il faut répondre que ce n'eſt qu'en vuë d'ôter entierement l'année d'aprés, celle de deſſus, & toutes celles qui y ſeront venües, pour ſe ſervir uniquement des deux branches que la nature aura dû donner dans ce courſon, à l'endroit de ſes deux yeux: & ſi la nature, me dira-t-on, qui eſt aſſez capricieuſe, comme on ſçait, ne répond point à nôtre attente, & que ce courſon par conſéquent n'ait pouſſé qu'une bonne branche, ou point tout-à-fait; à quoy faut-il ſe reſoudre? On doit pour lors obſerver que ſi le courſon n'a rien produit, on choiſit pour être taillées, comme cy-deſſus, les deux plus groſſes & baſſes branches venües ſur les branches de l'année précedente, & l'on ôte entierement le courſon; mais ſi le courſon en a donné une dont on puiſſe faire un autre courſon, pour lors on ſe contente de deſſus la branche de l'année précedente, d'en laiſſer ſeulement une pour être taillée à quatre yeux.

EX-

EXEMPLE.

A. Sep de vigne. B. Branche de deux ans, & ſur laquelle on avoit laiſſé une branche taillée, & un courſon. C. Branche taillée de l'année précedente. D. Quatre branches venües deſſus celle de l'année précedente. E. Courſon qui n'a rien jetté. F. Branches qu'il faut choiſir en ce cas pour être taillées; ſçavoir la baſſe en courſon, & la haute à quatre yeux. G. Endroit où doivent être coupées les petites branches qui ſont au-deſſus de celles qu'on laiſſe. H. Autre branche où le courſon a pouſſé une petite branche. I. Endroit où il la faut couper pour en faire un autre courſon. L. Une branche ſeule, laiſſée ſur celle de l'année précedente, & qui doit être taillée à quatre yeux.

Mais s'il arrive que le ſep de la haute vigne qu'on taille, ſoit extrémement vigoureux, & qu'il ait pouſſé quatre groſſes branches par les quatre yeux qu'on luy a laiſſez, il faut pour le ralentir un peu dans ſa fougue, les luy laiſſer toutes quatre, dont trois ſeront coupées à l'ordinaire, & l'autre laiſſée en courſon, qui ſera toûjours celle de deſſous.

Ou bien pour empêcher que ce ſep ne pouſſe avec tant de furie & ne jette tant de bois que j'eſtime être préjudiciable au fruit, des quatre groſſes branches nouvel-

les venuës sur une branche de la taille précedente, on en choisit la plus médiocre, qu'on laisse pour la taille; à l'égard des trois autres, on fait son courson sur celle qui est la plus basse des trois; & pour les deux qui restent on les taille à un œil prés.

Les regles de la taille de la haute vigne ayant été suffisamment établies, il est présentement question de parler de celle de la vigne moyenne, & de montrer la difference qu'il y a entre ces deux opérations, de qui dépend en partie l'abondance de leurs fruits & leur bonté.

De la Vigne moyenne.

Les especes des divers plants de raisins qui composent ordinairement les vignobles, n'étant pas d'un génie à donner de si gros ny de si long bois, que celles qu'on employe pour former des berceaux, ou garnir des palissades; ces especes, dis je, quant à leur taille, doivent nous porter à des considerations differentes de celles qu'il est besoin d'avoir, lorsqu'on taille une haute vigne.

Car en taillant une moyenne, la situation des branches est indifferente, d'autant qu'une branche est toûjours bien placée quand elle est grosse, & qu'on en peut attendre du fruit.

Ce n'est pas, aussi-bien que dans la haute vigne, qu'il ne faille examiner avant de tailler, la force ou la foiblesse d'un sep. De plus, c'est une maxime généralement établie en fait de taille, & dont il est nécessaire de se souvenir.

Je me suis assez expliqué sur les differentes especes de raisins qui convenoient le mieux à rapporter du vin, & par conséquent à faire des plants de vignes moyennes & basses; il est inutile de le répeter icy.

Je diray donc qu'ayant une vigne à tailler dans la troisiéme année, je me contente pour lors de choisir le plus beau brin sur chaque sep pour être gardé, & que je taille à trois yeux, en coupant en moignon toutes les autres branches qui y pourroient être survenuës, si, étant assez longues & assez fortes pour être provignées, on ne les garde pour lors qu'en vuë de s'en servir pour garnir quelques places vuides qui pourroient être proche de leur sep.

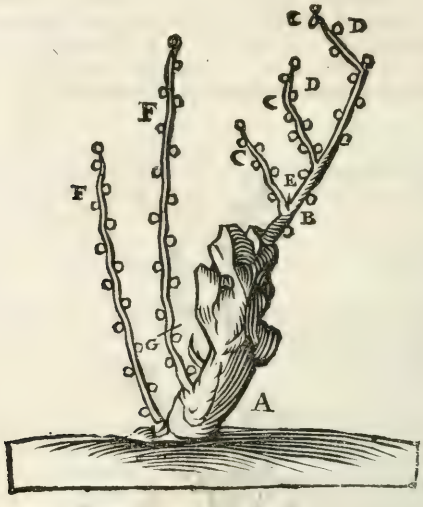
L'année suivante, cette sorte de vigne demande de vous un travail en pareille occasion, qui est de plus de précaution: c'est pourquoy je suppose que ces trois bourgeons que j'ay laissé l'année précedente, ayent jetté trois fortes branches, & qu'il en ait cru quelques-unes en pied. Comme il faut que je parvienne à faire une tige à mon sep, au lieu que dans une vigne basse, je me servirois de la plus belle des trois branches pour être taillée; icy je n'envisage que celle du milieu, que je taille encore à trois yeux, & coupe la plus belle en moignon, & ravalle la plus haute jusqu'à celle qui reste, & emporte entierement toutes les autres qui sont venuës en pied.

Mais si au contraire ces trois bourgeons n'ont donné que de chetifs jets, & que la nature en ait produit deux autres en pied qui soient plus beaux, cette production me fait penser tout autrement à l'égard de la taille que je dois y faire; & pour lors apprehendant que par quelque cas que je ne sçaurois encore prévoir, la séve n'ait dessein d'abandonner la tête de ce sep, à cause de la voye extraordinaire que je luy vois prendre, pour le traiter encore avec douceur, je trouve à propos de ravaller les deux plus hautes branches sur la plus basse, que je taille à deux yeux seulement; & à l'égard des deux qui sont en pied, j'en ôte une tout-à-fait, & fais un courson de l'autre.

EXEMPLES, *des deux explications cy-dessus.*

A. Sep de vigne. B. Branche de la taille précedente. C. Trois belles branches venuës des trois bourgeons laissez. D. Branche qu'il faut lasser. E. Branche qu'on doit couper en moignon. F. Branche qu'on doit ravaller sur celle du milieu. G. Endroit oú il la faut couper. H. Branches du pied qui doivent être coupées en moignon supposé qu'on ne les ait pas ébourgeonnées.

A. Sep. B. Branche taillée précedente. C. Trois chétives branches venües des yeux qu'on a laiſſez. D. Deux branches qu'il faut ravaller ſur la derniere. E. Endroit où il les faut couper. F. Deux petites branches fortes venües en pied: on en ôte une entierement, & l'autre qu'on taille en courſon. G. Courſon.



Raiſon des deux tailles précedentes.

A l'égard de la premiere, ſi je garde la branche du milieu pour être taillée, je dis que c'eſt qu'étant néceſſaire petit-à-petit de faire prendre à mon ſep une tige d'une hauteur convenable à celle qu'il faut qu'ait une vigne moyenne pour être miſe ſur perche, je ne pouuois mieux operer qu'en choiſiſſant cette branche, d'autant que ſi je taillois celle d'en-bas, je ne parviendrois pas ſi bien à mon but; ainſi que celle d'en-haut, qui laiſſeroit d'abord trop grand eſpace entre elle & le vieux bois: mais il faut prendre garde de ne faire cette obſervation de la branche du milieu, que cette fois ſeulement, en ſuivant les autres années les productions plus ou moins belles de la nature: & lorſque je ravalle cette plus haute ſur celle du milieu, c'eſt afin que les yeux que je laiſſe ſur la branche taillée en jettent de plus beau bois; & ſi je coupe toutes les branches qui ſont en pied, c'eſt que je n'ay nulle raiſon qui m'oblige d'en garder aucune.

La ſeconde taille demande plus de raiſonnement: car où la nature n'agit pas dans ſon ordre, c'eſt toûjours un embarras, ou pour un jardinier qui taille, ou pour un vigneron qui fait le même ouvrage; & c'eſt à eux pour lors de deviner, pour ainſi dire, ce que cette même nature doit operer l'année d'aprés dans le ſujet qu'ils taillent; ou du moins, ſur ce qu'ils en peuvent préjuger, courir par des voyes ſures, au-devant d'un inconvénient qu'ils craignent, & qui peut-être ne leur arrivera pas.

En taillant le ſep qui a médiocrement jetté ſur ſa tête, mais plus fortement en pied; je dis, ſi je traite cette tête regulierement, c'eſt-à-dire, ſi au lieu d'un courſon, j'y fais une branche à quatre yeux, cette branche étant naturellement foible, m'o-

m'obligera, pour luy donner de la nourriture, d'ôter toutes celles du pied qui sont fortes: mais craignant que la nature ne me joüe d'un tour, en voyant déja quelques apparences, je change de sentiment & aime mieux, par un peu de pitié que que j'ay de la tête de ce sep, n'y laisser qu'un courson, & en faire de même de celles d'en-bas; disant pour mes raisons, en taillant ainsi la tête de ce sep; pour peu que la nature change de caprice, & qu'elle veüille faire prendre à la séve son cours naturel, il ne se peut que de ces deux bourgeons que j'ay seulement laissez sur le sep, il n'en sorte deux branches mieux nourries que si j'y en avois laissé trois ou quatre; ce qu'en taillant je n'aurois pu raisonnablement faire, à cause de la foiblesse des branches qui y étoient venües: mais si cette même nature suit le mauvais train qu'elle a commencé de prendre, & qu'au lieu de favoriser le corps du sep, elle l'abandonne pour se donner toute à cette branche qui est venüe en pied, toutes mes précautions à l'égard de la branche de dessus auront été inutiles; car l'année suivante qu'elle aura été taillée à deux yeux, si elle ne fait encore chose qui vaille, & qu'au contraire le courson que j'ay laissé en pied produise merveilles, pour lors il me faudra être tout-à-fait inexorable pour le corps de ce sep, en le ravallant entierement prés de la branche qui est en pied & qui promet beaucoup.

De là je juge donc qu'en me méfiant pour lors de la nature, j'ay eu raison de ne laisser qu'un courson sur la tête de mon sep, pour les raisons que j'en viens de dire; & qu'ayant agi prudemment d'avoir laissé en bas un autre courson, comme un secours en cas de nécessité, il me vient alors fort à propos pour occuper la place de ce sep, que je suis obligé de retrancher, & laquelle seroit à présent plus vuide si je n'avois sçu y prévoir: voila donc les raisons de ces deux tailles que j'ay bien voulu donner au Lecteur, pour l'avertir qu'il ne faut jamais tailler quelque sujet que ce soit, qu'on ne soit prêt de dire pourquoy on le taille de telle ou de telle maniere.

Jamais on ne doit laisser qu'une seule branche sur la tête d'un sep de vigne moyenne, quelque vigoureuse qu'elle puisse être; mais se conformant à sa force ou à sa foiblesse, il est loisible de tailler cette branche laissée plus ou moins longue, c'est-à-dire depuis deux jusqu'à quatre, & même six bourgeons.

Toutes branches qu'on aura laissées en pied en ebourgeonnant, ou par mégarde, ou manque de soins, seront toutes retranchées, comme inutiles; à moins qu'exprés dans le bon gouvernement, on n'en ait laissé une belle pour en faire un courson à la prochaine taille, le Vigneron craignant sur les apparences qu'il luy en donne, que son maître sep ne perisse bien-tôt.

Tout courson laissé à propos en pied est toûjours nécessaire, & fait voir que celuy qui gouverne la vigne est habile en son Métier.

Lorsqu'une vigne ne promet plus chose qui vaille, soit pour avoir été trop négligée, soit à cause de sa vieillesse, on peut la recouper toute entiere, pour luy faire jetter de nouveau bois; cette operation à l'extremité réüssit quelquefois, & non pas toûjours, mais mieux en terres fortes qu'en terres de sables, moins dans les pierreuses que dans pas une autre; c'est pourquoy lorsque cet inconvénient y arrive, c'est plutôt fait d'arracher cette vigne que de la couper en pied.

De la Vigne basse.

La difference qu'il y a entre la taille de la vigne moyenne & de la vigne basse, n'est pas grande, puisque je trouve qu'elle ne regarde seulement que la tige qui est plus haute dans les vignes de la premiere espece que dans celles de la seconde; car je vois la vigne basse sujette à l'ebourgeonnement tout comme la vigne moyenne; les courſons en cas de besoin ne luy sont pas moins nécessaires, la tige, quoyque basse, n'étant moins sujette à manque, que celle de la vigne cy-dessus; & enfin, la nature

ne la traitant pas des années ny plus ny moins favorablement que les autres vignes, elle n'eſt pas moins ſujette, par rapport à ſa production, à donner à penſer a celuy qui la gouverne, pour ſçavoir de quelle maniere il la doit tailler.

Cela étant, & les principes de la taille de la vigne moyenne étant, à la reſerve de la tige, pareils à ceux de la vigne baſſe; il eſt hors de propos que je m'y étende davantage, puiſque je ne pourrois répeter que ce que j'ay dit. Continuons le travail qu'on doit donner aux vignes qui pouſſent leur troiſiéme feüille.

Aprés qu'on a taillé les vignes, le premier ſoin qu'on doit prendre, eſt inceſſamment de voir à cet âge s'il y a quelque ſep qui demande quelque échalas pour le ſoutenir, & ſi on le juge à propos on luy en donnera. Je fais cette remarque pour la ſeconde & la troiſieme eſpece de vigne ſeulement; car pour la vigne haute, elle a ſon eſpalier tout prêt pour y être attachée en cas de beſoin.

Cela fait, on donne le premier labour à toutes les vignes; je me ſuis expliqué ſur ces labours au commencement du traité de la Vigne Chapitre XXXIII. on peut voir ce que j'en ay dit.

AVERTISEMENT.

Avant de tailler les vignes dans la troiſiéme année qu'elles pouſſent aprés avoir été plantées, il faut conſiderer ſi elles n'ont point jetté du bois aſſez vigoureux pour faire des provins, au cas qu'il en ſoit néceſſaire pour garnir quelque place, que quelque ſep auroit laiſſé vuide pour avoir manqué de venir; & pour lors, ſi cela eſt, il ne faut pas oublier de provigner des ſeps autant qu'il en ſera de beſoin, & que leur bois le permettra, afin de garnir ces places qui coûtent autant de peine à labourer vuides, comme s'il y avoit quelque choſe qui les remplit: mais au contraire, ſi la vigne eſt bien garnie, & qu'on n'ait point beſoin de provins, on la taillera comme j'ay dit; on donnera des échalas aux ſeps qui en demanderont, & puis on les labourera juſqu'à quatre & cinq fois cette année, ſi on le juge néceſſaire.

Aprés la taille & quelques labours donnez, vient enſuite l'ébourgeonnement, qu'on fait aux vignes comme j'ay dit dans le petit traité que j'en ay fait, page 201. mais comme en ce temps-là la vigne a dû avoir pouſſé de belles & longues branches par les bourgeons qu'on luy a laiſſez à cette intention, il faut pour lors au pied de chaque ſep planter un échalas pour y attacher ces branches nouvelles venuës, & les empêcher par ce moyen de ramper à terre, dans lequel état elles n'ont point du tout bonne grace, & ne ſçauroient donner de l'air pour meurir à quelques raiſins par-cy par-là qu'elles peuvent avoir produits; & enfin, aprés cet ébourgeonnement on continuë à la vigne les labours juſqu'au mois de Septembre, où l'on recueille ce qu'elle a donné de raiſins, ſuppoſé qu'il ſoit dans ce temps parvenu à ſa juſte maturité.

Aprés que les Vendanges ſont faites, il eſt des païs où l'on donne un labour aux vignes, ce qu'on appelle rueller; mais ce labour n'eſt propre qu'à celles qui ſont plantées par alignemens, & ne ſe pratique que dans les terres médiocrement fortes, ou ſablonneuſes; car dans les terres pierreuſes, & qui ſont trop légeres, il eſt dangereux d'en venir à ce travail, qui demandant une profondeur raiſonnable de terre pour être parfait & profitable à la vigne, n'en trouve qu'une médiocre, & qui pour peu qu'elle ſoit remuée de cette maniere, ne peut qu'elle ne cauſe beaucoup de préjudice aux racines de la vigne, de deſſus leſquelles on l'ôte: & ſi au mois de Novembre on voit que le bois ſoit bien aouſté, ou coudré comme on dit à Auxerre, & qu'il ſoit d'une belle venuë, on pourra dés-lors commencer de faire des provins, ſi l'on juge en avoir beſoin.

On remarquera néanmoins que dans toutes ſortes de ſables, & dans les terres qui

ſont

sont humides, les provins reüssissent mieux lorsqu'on les fait au mois de Mars, que lorsqu'ils sont faits avant l'Hyver.

Des Provins, & de la maniere de les faire.

Les provins (proprement parlant) sont des branches de vigne mises en terre pour y prendre racine, & à intention de remplir des places restées vuides, ou par la mort de quelques seps voisins, ou par le retranchement qu'on fait de certains qui étoient au fi tout proches, & dont l'espece n'a pas été jugée digne d'être conservée: & pour reüssir à provigner la vigne; deux choses sont essentielles; premierement, la bonne espece de raisin & le beau bois, sans quoy il vaut autant laisser des places vuides, que de se servir pour les remplir d'un sep qui n'auroit pas ces deux avantages, ou qui manqueroit seulement de l'un ou de l'autre.

Aprés le choix fait d'un sep tel qu'il est à souhaiter, on l'épluche de toutes les branches chifonnes qui ont pû y croitre, & des vrilles qui y viennent ordinairement; puis faisant une fosse en quarré, à commencer tout prés le sep qu'on veut provigner, plus ou moins longue que le permettent les branches de la vigne, ou qu'on veut que cette fosse s'étende (eu égard toujours à la longueur des branches) jusqu'au bout, & à la largeur du vuide qui est à remplir: & cette fosse étant creusée d'un pied & demy environ dans terre, on ébranle tout doucement le sep, en le mettant du côté de la fosse où il faut qu'il soit couché avec ses branches; & enfin, aprés plusieurs secousses, lorsque sans endommager ses racines on est parvenu au point de l'étendre dans cette fosse, ce qui ne se fait pas sans quelque torture de la part du sep qu'on courbe malgré luy, à cause qu'il tient toûjours à ses racines, l'ayant couché où on veut qu'il soit, si c'est une vigne moyenne on range dans cette fosse tellement les branches de sep qu'elles regardent toûjours à droite ligne les seps qui sont au dessous & au-dessus d'elles; puis étant placées ainsi, soit en les ayant courbées pour les forcer de venir où on les désire, soit en les y ayant mises comme d'elles-mêmes, on remplit le trou où elles sont de la superficie de la terre, en telle sorte que ces brânches pour y prendre plus facilement racine ne s'éventent point.

Cela fait, on taille l'extrémité des branches à deux yeux au-dessus de la terre, puis on les laisse là jusqu'à ce qu'il plaise au Ciel qu'ils poussent.

Tel ouvrage n'est pas celuy d'un apprenty Vigneron, puisque même les plus habiles tombent quelquefois dans l'inconvénient de perdre entierement leur sep, quelque précaution dont ils ayent usé en faisant cette operation.

Du temps de faire les Provins.

Qu'on ne s'attende point dans ce travail, ainsi que dans tous autres de la vigne, que j'aille assujettir un Vigneron à la Lune; non, & tout l'avis, que j'ay à luy donner, est premierement, qu'il faut qu'il observe que dans les terres fortes, terres légeres ou pierreuses, les provins s'y peuvent faire depuis le mois de Novembre jusqu'au mois de May; & dans les terres de sables humides, ils y reüssissent mieux lorsqu'on ne les fait qu'au commencement du Printemps jusqu'à la fin de May aussi: & en second lieu, que lorsque le temps est beau, il fait toûjours bon s'excercer à un tel ouvrage.

Travail de la quatriéme année.

Il est inutile, si l'on ne veut, d'attendre le mois de Mars pour tailler les vignes lorsqu'elles sont à leur quatriéme feüille, puisqu'on le peut faire sans danger dés devant l'Hyver. Quelques-uns peu instruits dans l'Agriculture diront peut être que c'est trop avancer de ma part que de répondre que pareille taille se puisse faire sans pe-

peril pratiquer avant l'Hyver, puiſque, pourſuivront-ils, l'experience nous fait voir bien des années que les vignes gelent, & qu'ainſi n'y ayant plus ſur le ſep qu'une branche, quand toutes les autres en ſont ôtées, on court riſque lorſque ce malheur arrive, de n'en plus avoir tout-à-fait; au lieu que ſi on avoit attendu aprés l'Hyver à tailler la vigne, dans le grand nombre de branches qui ſeroient ſur la tête du ſep, peut-être n'auroit-on pas été ſi malheureux qu'il n'en eût échapé quelqu'une du naufrage.

Cette raiſon, quelque bonne qu'elle puiſſe paroître, n'eſt cependant que ſpecieuſe: car par la même experience qu'ils objectent, & dont je me veux ſervir pour détruire leur erreur, je voudrois bien leur demander, lorſqu'on taille une vigne, quel bois on a coutume de choiſir deſſus, & ſi ce n'eſt pas toûjours le plus gros; & qu'ainſi, ſi ce plus gros eſt ſuſceptible de gelée, comment à plus forte raiſon ne le ſera pas le plus petit? Me repartiront-ils encore que cette même experience dont nous venons de parler, leur a fait voir ſur un ſep de vigne des plus groſſes branches détruites par la gelée, tandis que les petites s'en étoient garenties? On peut leur répondre à cela, que ce qu'ils diſent eſt faux, & que toutes les fois que le facheux inconvénient de la trop forte gelée eſt ſurvenu aux vignes, ſi par quelque bonheur inconnu il s'eſt échape quelque branche de ce malheur, ce n'a toûjours été que des plus groſſes. Et pour confirmer ce que je dis, je n'en veux appeller à temoins que les Vignerons, qui s'attachant le plus ſoigneuſement à leur métier, confeſſeront, ſur les obſervations exactes qu'ils en auront faites, que la propoſition que j'avance eſt purement vraye, & que par conſéquent il eſt indifferent qu'on taille devant ou aprés l'Hyver.

Mais voicy bien d'autres viſions, & auſquelles la plûpart de ceux qui ont des vignes s'abandonnent; combien voit-on de gens qui par une ſcrupuleuſe & ſotte obſervation, pour bien de l'argent, ne voudroient pas qu'on taillât leur vigne avant la ſemaine Sainte, mais ſur tout le Vendredy, qui, diſent-ils, porte bonheur pour tout ce qu'on taille; de maniere qu'en taillant ces jours-là en vuë d'avoir bien du raiſin, les vignes qui le ſont ne manquent point d'en donner à point nommé; comme ſi par un profond reſpect qu'elles rendent à ces jours qu'on leur a fait cette operation ces jours-là mêmes les faiſoient ſeconder nos intentions, au lieu que les autres qui ne le ſont pas ne viennent qu'à rebours? Quelles chimeres! Et qu'arrive-t-il de là? que les Vignerons plus raiſonnables en cela que les Bourgeois, choiſiſſent pour eux tous les plus beaux jours qui viennent avant cette ſemaine; je ne dis rien qui ne ſoit vray: & prévenus qu'ils ſont de la folie de ces Meſſieurs, qui ne voudroient pas la plûpart qu'on touchât à leurs vignes avant ce temps, qui quelquefois eſt beaucoup pluvieux, ces Vignerons plus ruſez qu'eux, & profitans de l'occaſion lorſqu'enfin cette heureux temps eſt arrivé, ſe tiennent plus fiers qu'un Ecoſſois; & ſe faiſant dire, combien? ſçavent ainſi attraper leur argent, en gagnant un tiers plus qu'ils ne feroient ſi l'on s'abandonnoit en fait de taille à ce que la nature demande de nous en pareille occaſion, qui eſt que quand on le peut faire, & qu'il y fait beau, il y fait toujours bon.

Autre erreur populaire encore, qui veut que tout vendredy porte décours; quelle ſottiſe! & juſques à quand les eſprits (j'entends ceux qui y ajoûtent foy) ſe laiſſeront-ils prévenir de cet abus! auſſi bien que de celuy de croire que toute vigne qui n'eſt pas taillée en décours ne reüſſit point à donner bien tôt du fruit? Sçait-on bien comme telle erreur s'appelle dans l'eſprit de ceux qui malgré les lumieres qu'ils ont, & qui les en deſabuſeroient tout-à-fait s'ils les vouloient conſulter; ſçait-on bien, dis-je, comme telle erreur ſe nomme, aveuglement, & opiniâtreté: & dans ceux de qui le génie va tout comme il plait à la nature, pure ſimplicité, pour ne pas dire bêtiſe.

Qu'on ſe défaſſe donc de cette prévention, que tout ce qu'il y a d'habiles gens en

en fait d'Agriculture, condamnent comme erronnée, tant pour la choſe en ſoy, que pour le raiſonnement qu'on en peut faire: à l'égard de la choſe, que ce n'eſt qu'un vieux dire de bonnes gens, qui croyant montrer par là qu'ils ſçavent quelque choſe, n'ont fait voir que leur ignorance: & quant au raiſonnement, que c'eſt une chimere de croire que l'influence particuliere d'un quartier de Lune puiſſe agir ſur les plantes differemment d'un autre.

Enfin les vignes étant taillées, elles ont pour lors aſſez de grand bois pour faire qu'a chacun de leur ſep on donne un échalas auquel on les lie. Ce travail ne regarde que les vignes moyennes & baſſes; car pour les hautes, elles ont (comme j'ay déja dit) leur paliſſade à laquelle on les attache; & la maniere de ficher ces échalas en terre conſiſte dans la vigne moyenne, de les placer au pied de chaque ſep en ligne la plus droite qu'on peut; au lieu que dans les vignes baſſes, on les fiche où les ſeps ſe trouvent, & qui ſont pour l'ordinaire plantez ſans aucun ordre.

Cela fait, on leur donne le premier labour, qu'en des païs on appelle hoüer, & en d'autres ſombrer. Le ſecond ſe fait enſuite, qu'on nomme par tout biner: & le troiſiéme, qui ſe dit tiercer aux environs de Paris, & rebiner dans l'Auxerrois, n'eſt point en ſuite oublié d'être fait, aprés quoy on l'ébourgeonne.

Avant le ſecond labour, qui eſt environ le mois de May, la vigne a aſſez pouſſé pour qu'on attache ſes jeunes jets aux échalas, pour trois raiſons; la premiere, pour prévenir les degâts qu'y pourroient apporter les grands vents; la ſeconde, pour donner de l'air au fruit que les vignes commencent pour lors de produire; & la troiſiéme, pour faire en ſorte qu'on puiſſe plus facilement y donner les labours. Cette façon ſe dit aux environs de Paris lier la jeune vigne, & à Auxerre écouler la vigne.

Quelque temps aprés ce travail, on la bine, puis on la tierce, aprés on rogne les vignes, ce qu'en bons termes d'Agriculture on appelle pincer: cet ouvrage n'eſt point difficile à faire, puiſqu'il n'y a qu'à rogner par le bout les branches nouvelles de la vigne; & il eſt pourtant néceſſaire, en ce qu'empêchant que la ſéve ne ſe diſſipe inutilement, il fait en ſorte qu'elle ne s'employe qu'à nourrir le bois & le fruit, qui eſt l'objet principal pour lequel on travaille tant à la vigne.

On continüe aprés cela à donner les autres labours, enſuite dequoy vient le fruit qu'on vendange; en quoy conſiſte toute l'eſperance des peines qu'on a priſes pendant toute l'année aprés les vignes, & tout le dédommagement de la dépenſe qu'on y a faite.

CHAPITRE XXXIX.

De ce qu'il faut faire aux vignes la cinquiéme année, qui eſt celle qui commence d'être leur année de rapport; & de la difference qu'il y a entre la vigne moyenne & la vigne baſſe.

TOutes vignes à cet âge, haute, moyenne, & baſſe, ſeront pendant l'Hyver provignées comme j'ay dit en cas de néceſſité.

On ne négligera point de les tailler depuis le mois de Novembre juſqu'au mois de Mars, ſans craindre pour cela aucun danger; & on s'acquittera de ce travail toutes-fois & quantes qu'il ſera beau, ſans aucune obſervation de Lune; & aprés cela on garnira les vignes d'échalas, pour enſuite y lier les branches taillées, ce qu'on appelle à Auxerre baiſſer la vigne.

On met cette année les vignes moyennes en perches, afin de leur donner la figure qui leur convient.

On commencera cette année de leur regler leurs labours, plus aux unes qu'aux autres, & ſuivant (comme j'ay dit) la nature des terres où elles ſont plantées.

On n'oubliera point d'attacher aux échalas dans le temps les branches nouvellement venües, ainſi que de les rogner lorſqu'on jugera qu'il ſera à propos. Et enfin on vendangera quand la ſaiſon le permettra.

De quelques termes dont on ſe ſert en gouvernant la Vigne.

Baiſſer une vigne, eſt dit plus proprement, que de dire ſimplement lier la vigne taillée à l'échalas, à cauſe qu'en effet on baiſſe ces branches lorſqu'on les veut attacher. La mettre en perche, c'eſt attacher aux échalas des perches miſes de travers, à la hauteur d'un pied, à laquelle on détermine celle qu'on veut donner à la tige des ſeps.

Garnir les vignes d'échalas, eſt dit paiſſeler, du mot de paiſſeau, qui eſt un terme ſynonime à échalas, qui eſt bon François: Ce qui fait que ce mot peut fort bien être admis en terme de vigne.

Pour écouler, qui veut dire lier aux paiſſeaux les branches encore nouvelles venuës, je le laiſſe dans la bouche de ceux qui aux environs d'Auxerre s'en voudront ſervir; car n'en voyant aucune étimologie, je n'ay garde de l'autoriſer.

Sombrer, pour dire donner le premier labour, n'aura gueres plus de bonheur, étant un mot dont on ignore auſſi l'origine: hoüer eſt mieux dit, à cauſe du mot de hoüe qui eſt un inſtrument avec lequel on a coutume de labourer la terre aux environs de Paris, & qui eſt un bon mot François.

Eſſoumaſſer, pour dire ébourgeonner, eſt un mot qui fait peur, & qu'il ſeroit à ſouhaitter qu'on ne mît jamais en uſage.

Biner eſt fort bien dit, tiercer tout de même, & rebiner, qui ſignifie la même choſe que tiercer, & peut paſſer.

De la difference qu'il y a entre les Vignes moyennes, & les Vignes baſſes.

Comme j'ay déja parlé de la figure qui convenoit aux hautes vignes, que j'ay dit devoir paroître ou en eſpalier, ou en berceau, je juge qu'il n'eſt pas néceſſaire que j'en diſe rien icy, où il eſt plus expedient que je faſſe voir la difference qu'il y a entre une vigne moyenne, & une vigne baſſe.

Il me ſouvient que j'ay déja dit que la premiere ſe plantoit par alignemens, & l'autre en confuſion; que la tige de l'une étoit plus haute que celle de l'autre, & qu'au reſte, à peu de difference prés, la culture étoit toute ſemblable.

Mais comme tout cela ne me ſemble pas donner une idée aſſez forte pour faire concevoir ce que c'eſt que l'une & l'autre vigne, j'ay été bien-aiſe d'en donner même les figures, afin que ne laiſſant rien à ſouhaitter à ceux qui me feront l'honneur de lire cet ouvrage, ces mêmes perſonnes-là trouvent dequoy pleinement s'y ſatisfaire.

Figure de la Vigne moyenne.

Plusieurs seps, mis en perche & baissez.

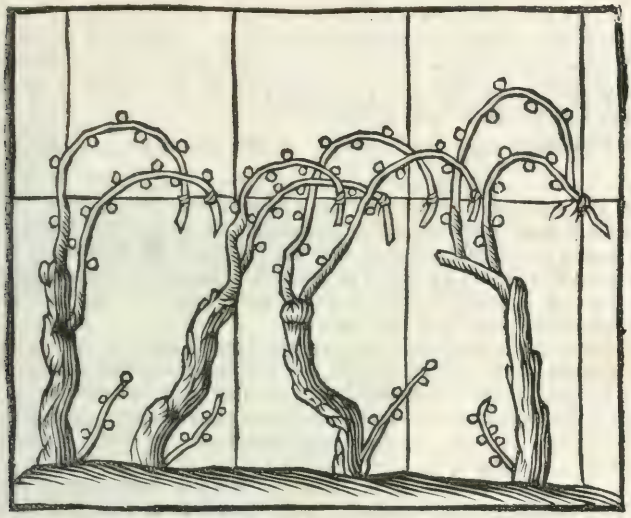
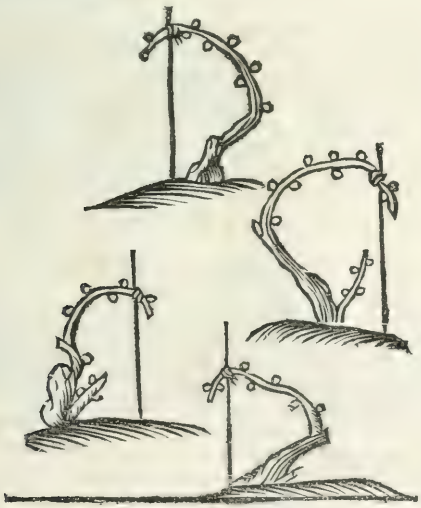


Figure de la Vigne basse.

Plusieurs seps plantez en confusion & baissés.



CHAPITRE XL.

Des Marcottes, & de la Greffe de la Vigne.

IL faut obſerver qu'à l'égard des vignes baſſes, la coutume eſt de les garnir, non-ſeulement de provins, mais encore de marcottes; & cela ſe fait avec d'autant plus de facilité, qu'elles ont la tige baſſe, ce qui ne ſçauroit ſe pratiquer à l'égard des vignes moyennes qui l'ont plus haute.

Des Marcottes des Vignes & de la maniere de les faire.

L'élevation de la vigne par marcottes eſt aſſez heureuſe & fort facile à pratiquer, puiſqu'on a la commodité de coucher quelle branche on veut autour de chaque ſep. Je dis quelle branche on veut; car ordinairement, ſur chaque ſep on n'en marcotte qu'une, encore faut il qu'elle ſoit venüe outre la branche qui doit être taillée, & le courſon qu'on doit laiſſer, & qui eſt preferable à la marcotte, d'autant que ſouhaitant du fruit, & en ayant de tout trouvé en apparence, il eſt hors de raiſon d'en aller chercher ailleurs qui n'eſt pas ſi aſſuré.

Ces ſortes de marcottes ſe font donc en couchant la branche dans terre; mais de telle maniere qu'étant couchée ainſi, elle faſſe un dos-de-chat à trois yeux éloignez de l'origine de cette branche, & cela par une eſpece de ménage qu'on fait du bois, en l'obligeant en cet état de faire deux pieds de vignes, au lieu qu'il n'en produiroit qu'un ſi la marcotte étoit couchée tout de ſon long; obſervant auſſi pour réüſſir en cette operation, que directement ſur ce dos-de-chat il y ait un bourgeon, & que cette élevation de ce dos ſoit des deux côtez recouvertes de terre, & que l'extrémité de la branche qui paſſe au-delà de ce dos, ſorte de terre de deux yeux ſeulement.

De la greffe de la Vigne, & de la maniere de la faire.

Nous avons dit au traité des arbres, que la ſéve montoit entre le bois & l'écorce, & les preuves convaincantes que nous en avons ſont fondées ſur une infinité d'éxperiences; car il eſt certain que les greffes ne réüſſiſſent jamais, à moins qu'étant poſées dans leur ſujet, leur écorce ne ſe rapporte a celle de ce ſujet, d'une maniere que la ſéve qui monte du pied, puiſſe juſtement rencontrer dans ſon chemin le dedans de l'écorce de ces greffes, mais il n'en eſt pas de même à l'égard de la vigne.

La vigne ſe greffe ſans être aſſujettie à cette rencontre d'écorce; ce qui nous fait connoître que la ſéve eſt beaucoup plus abondante en elle que dans les arbres, & qu'il faut que ſon bois ſoit beaucoup plus poreux, puiſque cette ſéve y entre à travers, & ſe jette en ſi grande quantité dans toutes les parties, tant de la tige que des branches.

Elle ſe greffe en fente dans le milieu, & il n'y a qu'elle ſeule entre les plantes, ſur laquelle cette operation ſe faſſe ainſi.

On greffe un ſep de vigne, lorſque pouſſé par la curioſité d'avoir quelque eſpece de raiſin, on trouve un autre ſep en qui la ſéve eſt beaucoup abondante, & dont le raiſin eſt de peu de conſéquence; autrement on ſe ſert des moyens que nous avons dit ci-deſſus, pour perpetuer la vigne, ce dernier ne ſe pouvant pratiquer que ſur de vieux ſeps qui ne ſçauroient ſe replanter.

Pour donc y réüſſir, voicy comme on s'y comporte: ſur un ſep du raiſin que l'on veut greffer, on coupe une greffe de la longueur de quatre bons doigts, qu'on éguiſe par le bas en guiſe d'un coin à fendre du bois, en laiſſant de l'écorce des deux côtez.

Cela fait, on a ſon ſujet tout prêt, qui eſt le pied d'un ſep qu'on coupe perpen-

pendiculairement entre deux terres, aprés l'avoir déchauſſé d'environ un demi-pied de profondeur, pour faire l'operation.

Le tout étant ainſi diſpoſé juſques-là, on fend à côté de la moëlle ce ſep avec une ſerpette, puis prenant un petit coin de bois ou d'autre matiere, on le met dans cette fente qu'on ouvre pour y faciliter l'entrée à la greffe qu'on poſe dedans environ un bon pouce, & ſans ſe mettre en peine, comme j'ay dit, de faire rencontrer l'écorce du ſujet avec celle de la greffe.

Aprés cela, on prend un oſier avec lequel on lie doucement le ſep, puis crainte que la greffe ne s'évente, on couvre d'argile ou d'autre terre préparée la tête de ce ſep, ſur laquelle on fait comme une eſpece de poupée; & enſuite rechauffant le ſep entierement, on obſerve que la greffe ne ſorte de terre que de deux bourgeons ſeulement, dont celuy de l'extrémité d'en-haut ſera ſurpaſſée d'un bon doigt de bois, au-deſſus duquel ſera une taille faite en talus, du côté oppoſé à ce dernier bourgeon, pour les raiſons que nous en avons dites.

Cette eſpece de greffe ſe veut toûjours faire au Printemps, & par un beau jour aprés leſquelles précautions priſes elle reüſſit aſſez bien.

Diverſes Obſervations.

PREMIERE OBSERVATION.

A l'égard des jeunes plantes, l'année d'aprés qu'elles ont pouſſé, il faut obſerver qu'il eſt bon lorſque le mois d'Octobre eſt venu & que les feüilles des vignes ſont tombées, de les taupiner, c'eſt-à-dire, de faire à l'entour de chaque jet que chaque pied a produit, de petites buttes de terre en guiſe de celles que font les Taupes lorſqu'elles pouſſent, en telle ſorte que ces petites branches en ſoient toutes environnées juſqu'à un demi doigt prés de l'extrémité d'en-haut, pour demeurer en cet état juſqu'au mois de Mars, auquel temps on les découvre par un beau jour, en leur donnant le premier labour de l'année.

SECONDE OBSERVATION.

On obſervera pareillement, que telle maniere de butter les vignes ne ſe pratique que dans les terres légeres & pierreuſes, & dans celles qui ſont fortes, & non humides ni trop graſſes; car en ce cas il ſeroit, dangereux que cette trop grande humidité, loin de garentir ces jeunes branches des fortes gelées, ne les endommageât; ce qui ſeroit pour le maitre à qui telles vignes appartiendroient un inconvénient fort fâcheux.

TROISIE'ME OBSERVATION.

Comme dans les climats où l'air eſt temperé, les vignes ne ſçauroient avoir trop de Soleil pour conduire leurs raiſins au point de perfection qu'on les demande, il ne faut jamais (pour tirer comme on dit d'un ſac deux moutures) y planter des arbres: l'experience ne nous fait que trop voir le dommage que leurs racines & leur ombre y apportent, pour s'opiniâtrer de le faire à ſon préjudice: & ce n'eſt qu'au Languedoc, à la Provence, & aux autres lieux regardez auſſi fortement du Soleil, à qui ſont dûs de tels avantages.

CHAPITRE XLI.

Sçavoir s'il eſt bon de fumer les vignes; & de la maniere de le faire, & de les terrer.

LEs ſentimens ſont diviſez ſur cette matiere: les uns prétendent que c'eſt une erreur en fait de vignes, que de les fumer, alleguant pour raiſon, que n'en devant planter plutôt pour avoir du bon vin, que pour en recueillir en quantité, on s'expoſe d'en diminuer le merite par les fumiers. Et les autres ſoutiennent au contraire, que la terre n'étant pas aſſez ſuffiſamment fournie de ſel pour nourrir tous les plants de vignes qu'elle contient, il eſt de néceſſité de la ſecourir par les engrais, qui ſont les veritables moyens de reparer les forces qu'elle épuiſe aprés ces vegetaux; & que ſi pour luy trop bien faire, la vigne communique à ſon raiſin la mauvaiſe qualité du fumier, ce n'eſt qu'un défaut qui ſe fait ſentir ſi peu que rien les deux premieres années, ſur tout lorſqu'elles ſont chaudes, & qui ſe peut corriger, ſoit par la ſubſtance de la terre qui dominant celle du fumier la convertit toute en elle, ſoit par la fermentation & le boüillonnement qui ſe fait dans la cuve lorſque la vendange y eſt.

Pour moy je tiens pour ces derniers, & dis qu'il vaut mieux avoir des Vignes bien fumées (au hazard que le vin s'en reſſente un peu de temps) qui rapportent bien du vin, & qui par ce moyen durent longues années, que d'en avoir qui donnant peu de vin, & un peu plus ſûr du goût ſi vous voulez, ne croiſſent qu'en langueur, & periſſent en peu de temps: de plus, que'eſt-ce que ce goût? de trente perſonnes qui goûteront de ce vin, y en aura-t-il quatre qui en feront diſtinction? non; c'eſt pourquoy lorſqu'on juge que la vigne en a beſoin, il la faut fumer, mais avec prudence, & luy appliquer les fumiers qui conviennent le mieux à la terre où elle eſt plantée. J'ay aſſez diſcouru de cette matiere, on n'a qu'à la lire dans mon ſecond Livre, car je n'en diray icy rien de plus.

Etant donc d'avis qu'on fume les vignes, je dis que la coutume eſt de fumer les jeunes plantes lorſqu'elles ont trois ou quatre ans, & ce fumage ſe fait de deux façons; ſçavoir, par trous dans les terres qu'on ne ruelle pas; & dans celles qu'on ruelle, par rigoles longues qui ſe font au milieu des perchées, en tirant de côté & d'autre la terre contre les ſeps, ce qui fait les deux moitiez de la terre de la perchée relevée, & jointes enſemble en dos d'âne.

Par trous, en en creuſant un au pied de chaque ſep de la largeur environ d'un pied & demy, & de huit à dix pouces de profondeur ſeulement, dans leſquels on met du fumier, qu'on recouvre inceſſamment de terre.

Si je dis de ne creuſer ces trous que de huit à dix pouces de profondeur, c'eſt premierement crainte d'endommager les racines de la vigne, dont le génie eſt de les pouſſer la plus grande partie vers la ſuperficie de la terre; & en ſecond lieu, qu'étant toûjours à propos que le fumier ſoit mis vers la ſuperficie de ce qu'on veut amender, il ſuffit de cette profondeur, n'y ayant rien de plus certain que ce n'eſt point de la groſſe ſubſtance du fumier que dépend la fertilité d'une vigne, mais que c'eſt de ce ſel inviſible qui eſt contenu dans cette matiere, & qui ſe mêlant avec les eaux qui l'humectent, les ſuit par-tout où leur peſanteur les entraîne, & y opere ainſi les effets qu'on en attend.

Mais j'attends à cet endroit nos Experts lunatiques, qui ne vont pas manquer de demander en quel temps je prétends qu'on mette ce fumier: & ſi la curioſité les prend de le ſçavoir, je leur diray, que depuis le mois de Novembre juſqu'au mois

mois de Mars ce travail ſe peut pratiquer : mais quoy, point de Lune encore ? non ; & moins qu'à la taille des arbres ou de la vigne. Que c'eſt être inſupportable là-deſſus, me diront-ils ! quoy ce fumier peut être indifferemment recouvert de terre, c'eſt-à-dire, ſoit qu'il y ait de la Lune, ſoit qu'il n'y en ait point, & enfin en quelque quadrature que ce ſoit ? Oüy. Bon ! repartiront-ils, notre experience nous ayant fait voir le contraire de ce que vous dites, il eſt impoſſible que vous nous puiſſiez faire quitter nôtre opinion. Tout doux, Meſſieurs, leur répondray-je ; ſçavez-vous bien que cette prétenduë experience dont vous vous ſervez pour défendre vôtre cauſe, n'eſt qu'une pure viſion, & que n'ayant pour fondement aucun principe de la Phyſique qui la puiſſe faire paſſer pour telle que vous prétendez, vous vous expoſez à la raillerie de tous ceux qui ſçavent ce que c'eſt que la Philoſophie naturelle ? C'eſt à vous, Eſprits qui avez aſſez de lumieres pour comprendre la propoſition que j'avance, c'eſt à vous, dis-je, à qui je parle ; & non pas à ces gens qui ne ſuivant qu'une pratique fauſſe que leur ont laiſſé leurs peres, ont peine de s'en défaire, parce que les raiſons de cette ſcience erronnée ne ſçauroit tomber ſous leur intelligence ; à vous, qui pouvant en découvrir les erreurs, n'êtes point à pardonner avec vôtre prétenduë experience, que vous n'oſez pas ſoutenir manque de bonnes raiſons, en montrant l'importance qu'il y a, non pas ſi vous voulez en mettant le fumier dans les trous, (car ce n'eſt pas ainſi que la plus-part de vous-autres viſionnaires l'entendent ;) mais en les couvrant de terre : l'importance, dis-je, qu'il y a de ſçavoir en quel quartier de la Lune on eſt, afin que ce fumier qu'on employe produiſe dans la vigne les effets qu'on en eſpere ; autrement que c'eſt inutilement qu'on s'en ſert. Oüy, & je le dis publiquement, au cas que vous puiſſiez faire voir qu'il ſoit abſolument néceſſaire d'une telle ou telle quadrature de Lune pour recouvrir du fumier avec un bon ou mauvais ſuccés, pour lors je ſuis tout prêt de retracter tout ce que je viens d'avancer, ce que je puis dire n'avoir point fait témerairement, mais avec beaucoup de certitude ; aprés quoy ſe défiera qui voudra de cette ſotte opinion.

L'autre maniere de fumer les vignes que dans des trous, ſont les rigoles dont j'ay parlé, & dans leſquelles on jette le fumier à demy hottée, plus ou moins prés l'une de l'autre qu'on le juge à propos, & qu'on ne recouvre qu'à la fin du Printemps, où pour lors on a coutume de donner le premier labour aux vignes.

De la maniere de terrer les Vignes.

Terrer eſt un mot qui ſe dit en termes de vigne ; il faut terrer cette vigne ; il eſt à propos de terrer cette vigne, &c. Ce ſecours qu'on luy donne ne luy eſt pas moins utile que le fumier qu'on y applique, le motif de l'un n'étant point different de celuy de l'autre : car lorſqu'on terre les vignes, ce n'eſt qu'en vuë de rendre fertiles celles qui ne le ſont pas.

Il n'y a point de terre qui ne ſoit ſujette à s'épuiſer de ſels, ſi l'on n'a ſoin par quelque amendement de prévenir ce défaut, ou de le reparer lorſqu'il eſt arrivé : l'une en demande plus, & l'autre moins ; & enfin laiſſant conduire le tout à vôtre prudence, ces terres qui contiennent les vignes, attendent de nous que nous leur donnions ce qu'elles nous demandent dans leur beſoin.

Ce ſurcroit de puiſſance qu'on fait acquerir aux vignes par le moyen des terres portées, augmente conſiderablement leurs productions, par le concours des ſels qui ſont dans ces ſortes de terres, & que l'air y réveille, les pénetrant plus aiſement par le grand remüement qu'on en fait, & en les purifiant des mauvaiſes qualitez qu'elles auroient pu avoir contractées, ce qui ſeroit cauſe que les ſels venant à ſe détacher pour ſe laiſſer aller où la peſanteur des humiditez les emportent, tomberoient ſur la racine de ces vignes, qui naturellement ſe portant à la ſuperfi-

cie

cie de la terre, vont chercher à vivre par-tout où elles peuvent trouver un aliment nouveau.

Aprés avoir montré comme la terre portée fertiliſe effectivement les vignes, il n'eſt plus queſtion que de dire comme il faut mettre cette terre dans chaque eſpece de vigne.

La haute vigne déja n'a pas beſoin de ce ſecours: car étant ordinairement miſe dans des Jardins où la terre eſt aſſez bonne d'elle-même, joint à ce que le Muſcat & autres raiſins de cette nature, qu'on y met, ſont d'un génie à ne jetter que trop, ſans qu'il ſoit néceſſaire d'une culture ſi extraordinaire, outre les labours; cette eſpece de vigne, dis-je, répondra aſſez à nos ſouhaits.

Pour la moyenne, ce tranſport de terre luy eſt extrémement néceſſaire, ſur tout lorſqu'on voit qu'elle ne donne plus que de chétives productions, & il ſe fait ainſi dans cette ſorte de vigne.

On prend d'un endroit deſtiné à amender les vignes, de la terre qui y eſt, qu'on porte dans des hottes plus ou moins grandes à un bout de la vigne, obſervant toûjours que c'eſt à celuy qui eſt le plus haut, où cette terre étant parvenüe, eſt jettée ſur la tête des perchées, comme on dit aux environs d'Auxerre.

On porte cette ſorte de terre au haut de la vigne, à cauſe qu'elle deſcend toûjours aſſez dans le bas, par le moyen des labours qu'on luy donne, ce qui l'y entraine.

Lorſqu'on terre ces vignes, on ſe forme pluſieurs idées à cet effet; ou l'on n'y veut faire ſimplement que des têtes tout du long de l'extrémité de leur bout d'en-haut; ou bien on les ſouhaitte terrer tout le long des perchées.

Si ce ne ſont que des têtes, on ſe contente de faire porter de ces terres deſtinées au bout d'en-haut dont j'ay parlé, & commençant à faire une tête, on jette hottée de terre ſur hottée, juſqu'à ce qu'il y ait un pied & davantage de terre de hauteur, & douze pieds de longueur, le tout également haut; ce n'eſt pas ce qu'obſervent toûjours les Vignerons qui travaillent à forfait pour leurs Maîtres, auſquels le plus ſouvent ils en font paſſer un pour deux, faute de la part de ces Maîtres, ou de s'en rapporter trop à leur bonne-foy qui les trompe, ou de ne s'y pas connoître lorſqu'ils vont voir l'ouvrage que ces Vignerons ont marchandé de faire, & qui eſt fait à la verité, mais non pas ſuivant les clauſes du marché; car on ne porte guere de faux jugemens, lorſqu'on dit, tous Vignerons, tous fripons.

Si l'on ſouhaitte terrer les vignes tout du long des perchées, on obſervera que ſur le haut de chaqu'une, il ſuffit qu'il y ait une terre de la hauteur de terre que j'ay dit, mais ſeulement longue ainſi de quatre bons pieds; & que ce ſera aſſez pour le reſte, que la terre ſoit miſe le long de chaque perchée à l'épaiſſeur de quatre doigts. Une perchée étant terrée de cette maniere, on en recommence une autre, & en continuant ainſi juſqu'à ce que l'ouvrage ſoit fini. Pour les vignes ruellées, on jette la terre qu'on porte dans les rigoles, les hottées diſtantes l'une de l'autre autant qu'on le jugera à propos. Voila tout ce qui regarde la maniere de terrer les vignes moyennes; voyons à préſent celle qui concerne les baſſes.

A cauſe de la confuſion avec laquelle les vignes baſſes ſont plantées, je ne connois qu'une ſeule maniere de les terrer, qui eſt de jetter chaque hottée de terre au pied de chaque ſep, & cela fait bien; & le temps de pratiquer ce travail eſt depuis le mois de Septembre juſqu'au mois de Mars.

REMARQUES.

Il faut remarquer dans l'une & dans l'autre eſpece de vigne, que lorſqu'on a été obligé de faire des provins, & qu'il eſt queſtion la ſeconde année qu'ils ſont repris, de les terrer pour leur faire prendre des forces; il faut, dis-je, remarquer qu'on

qu'on peut les terrer ſeuls, & par trous, ſans qu'il ſoit beſoin pour cela d'attendre que la vigne où ils ſont demande qu'on la terre entierement.

Jamais on ne terrera une vigne délicate lorſqu'il y ſera tombé de la neige ; car cela eſt dangereux de la faire jaunir : pour les vignes des terres fortes, on le peut faire tant qu'on peut entrer dedans, & que les gelées permettent qu'on puiſſe arracher de la terre.

Toutes vignes qui ont été terrées, & où par conſéquent la terre a été miſe groſſierement, ſeront dés le premier labour qu'on leur donnera, labourées à uny, & fort profondement.

Et enfin on remarquera, qu'en terrant quelque vigne que ce ſoit, plus on s'approche du bas, moins doit-on mettre les hottees de terre prés les unes des autres, à cauſe que cette terre deſcend toûjours.

Comme le temps auquel la vigne fleurit eſt fort dangereux pour les labours, il faut pour lors ſe donner bien de garde d'en faire, d'autant que la terre fraichement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui, aux moindres fraicheurs auſquelles cette ſaiſon eſt ſujette, s'arrêtant ſur les fleurs, les attendriſſent d'une telle maniere qu'il en perit la plus grande partie.

Autre eſpece de Vigne baſſe que la précedente.

Voicy une eſpece de vigne baſſe, dont la culture eſt beaucoup differente de celle dont nous venons de parler, & c'eſt à la Picardie qu'elle doit ſa méthode.

Pour la maniere de la planter d'abord, c'eſt bien la même choſe ; mais quant aux années ſuivantes qu'elle a pouſſé du bois aſſez long, cela eſt tout différent, & voicy en quoy.

Premiérement, c'eſt qu'il faut qu'on ſçache que la méthode des Vignerons Picards, eſt tous les ans de renouveller leurs vignes ; c'eſt-à-dire lorſque la ſaiſon vient de tailler les vignes, ils obſervent comme ailleurs le plus ou le moins de force qu'un ſep peut avoir, pour luy donner la taille conforme ; & ſans ſe mettre en peine de courſons, ils coupent leurs branches à cinq ou ſix yeux ; puis prenant tout le ſep encore jeune, ils vont le coucher dans une foſſe creuſe d'un pied, & font des provins autant qu'il y a de ſes branches, qu'ils recouvrent incontinent de terre, le faiſant de telle maniere que l'extrémité de ces provins en ſorte à trois ou quatre yeux, ſuivant, comme j'ay dit, le plus ou le moins de force que le ſep contient : un ſep ainſi provigné, ils paſſent à l'autre & en font la même choſe ; de cet autre à un autre encore, en telle ſorte que toute la piece de vigne n'eſt entierement que provins.

Pareil ouvrage, comme j'ay dit, ſe recommence tous les ans au printemps ; ſi bien que lorſqu'on a taillé, on ne ſçauroit en ce païs trouver aſſez de monde pour provigner, hommes, femmes, & garçons, tout s'en méle ; & ce travail en ce païs, n'eſt un rien quant à la maniere d'être pratiqué ; au lieu qu'ailleurs, & ſur tout aux environs d'Auxerre, c'eſt où paroit l'habileté d'un Vigneron.

CHAPITRE XLII.

Des Vendanges, & du temps de les faire.

PEre de famille, qui que vous ſoyez, réjouiſſez-vous. Voicy les Vendanges qui viennent, l'Autonne va bien-tôt couronner vos peines, & vous dédommager de toute la dépenſe que vous avez faite à vos vignes pendant toute l'année ; il eſt plus d'un néceſſaire pour réuſſir à les faire : préparez vos cuves, & voyez ſi elles ſont en état de pouvoir contenir en ſureté la Vendange que vous y prétendez

mettre. Faites proviſion de tonneaux bien accommodez, & n'oubliez point pour cela de vous fournir de cercles & d'oſiers. Vous avez beſoin de tines, & d'un cuvier; que tout cela ſoit prêt de telle maniere, que le vin y puiſſe tenir ſans ſe perdre: ſoignez que vôtre Preſſoir ſoit en état, que rien n'y manque, afin que lors qu'il faudra qu'il preſſe vos raiſins, il vous les rende ſecs & déchargez de toute leur liqueur; que vos celiers ſoient tenus proprement, & que vos caves vuides de toutes ordures ſoient prêtes à recevoir le vin que vous avez à y placer.

Du temps des Vendanges.

Les regles les plus certaines qu'on puiſſe établir pour faire vendange, eſt lorſque les raiſins ſont meurs, ce qui arrive quelquefois en Septembre, & quelquefois ſeulement en Octobre, & ſuivant les pais & les climats où les vignes ſont ſituées; comme par exemple, les contrées qui approchent le plus du midy, donnent leurs raiſins bien plûtot en maturité, que celles qui ſont voiſines du Septentrion: & ainſi du reſte.

Pour juger ſûrement qu'un raiſin eſt parvenu à ſa juſte maturité, nous avons d'abord beſoin de l'œil, qui voyant qu'il a la couleur qui luy eſt naturelle, ſoit rouge, noire, ou blanche, fait dire que ce raiſin eſt meur; & le goût en décide auſſi, quand l'eau en eſt douce, & d'un ſucre d'un fin relief.

Aprés que par ces marques que je viens de dire, on a connu la maturité parfaite du raiſin, on ſe met en diſpoſition de l'aller cueillir, & l'on choiſit pour cet ouvrage, ſi le temps le permet, de beaux jours; mais ſi l'Autonme eſt ſi déreglé qu'il ne nous donne que de fréquentes humiditez, il ne faut pas pour cela laiſſer que de faire la recolte des raiſins du mieux qu'on peut.

Il arrive quelquefois dans le temps des vendanges, quoy qu'elles ſoient belles, que le matin lorſqu'on eſt aux vignes, il s'éleve des brouillars épais, qui venant à tomber, humectent conſiderablement les raiſins; pour lors, & attendant que le Soleil ait paru pour en ſecher toute cette eau, il vaut mieux permettre aux vendangeurs de danſer, que de les obliger de vendanger: car cette grande humidité mêlée avec le raiſin dans le tonneau, ne ſçauroit que diminuer la bonté du vin.

La coûtume eſt dans des pais, de cueillir les raiſins noirs ſeparément d'avec les blancs, afin de faire le vin de même; & en d'autres on mêle & les uns & les autres: ou bien il ſe peut qu'en une piece de vigne on mêlera toute une année, & que dans une autre on fera une ſéparation de ces raiſins; ou pour parler en terme barbare, & comme on dit aux environs d'Auxerre, on fera de la triange.

Ceux qui ſe piquent de ſçavoir faire du bon vin, ſe donnent bien de garde de mêler les bons raiſins avec ceux qui ſont de peu de valeur, & ont toûjours ſoin de recommander qu'on en ſepare les eſpeces pour les mettre à part afin d'en faire du vin commun pour la boiſſon des domeſtiques.

Ils obſervent encore, ſur tout dans les années de chaleur, lorſque les raiſins qu'on cueille ſont noirs la plupart, & par conſéquent deſtinez pour faire du vin rouge; ils obſervent, dis-je, ſi-tôt que les raiſins hottée à hottée ſont mis dans le tonneau qui eſt au pied de la vigne de les fouler, puis avec les mains d'en ôter le plus de grapes qu'ils peuvent. On ne ſçauroit dire combien cette petite façon contribuë à la qualité du vin, qui doit un peu reſter dans la cuve pour prendre couleur.

Chaque pais (dit l'ancien proverbe) chaque guiſe; dans l'un on foule la vendange dans les vaiſſeaux qu'on porte aux vignes avant que de la charier à la maiſon; & dans l'autre on en fait le tranſport ſans l'écraſer: & il eſt auſſi d'autres endroits où l'une & l'autre méthode ſe pratiquent.

CHA-

CHAPITRE XLIII.

De la maniere de façonner les Vins, des differentes boiſſons, & des Rapez.

IL eſt vray qu'il y a des manieres de façonner les vins, qui contribüent beaucoup à les diſpoſer à prendre la perfection qu'il ont acquiſe, ſoit par la nature du terroir d'où ils ſortent, ſoit par la maturité à laquelle les raiſins d'où ils ont été exprimez, ſont parvenus. Mais de dire qu'en les façonnant comme il faut, ils ayent tous une égale bonté; non, car le plus ou le moins dépend des climats où les vignes ont leur ſituation.

On prefere un vin de Champagne à un vin de Beaune, & les vins de Beaune à ceux de Tonnerre; ainſi du reſte: & toute cette difference à cauſe des ſels dont les terres qui contiennent ces ſortes de vignes, ſont remplies; leſquels ayant des dégrez plus ou moins de perfection, donnent aux raiſins ces qualitez differentes.

Cela n'empêche pas pour cela que bien d'autres vins, quoy qu'inégaux en bonté n'ayent chacun leurs charmes en particulier: & ſi ceux dont je viens de parler ont certain montant qui les fait eſtimer plus que les autres; les Chablis, & les fins vins des environs d'Auxerre ont auſſi leur relief. Collange eſt aſſez en renom, ſans qu'il ſoit beſoin d'établir d'avantage ſon merite; les vins des Côtes-chaudes, de la Palotte, de la Chenette, & des Pieds-de-rats, ne ſont que trop connus par leur ſeve, pour qu'on en veuille icy faire l'éloge; & enfin les Channans, les Clos de l'Abbaye de ſaint Germain ont juſques icy aſſez fait connoître leur ſaveur, pour faire que les Marchands s'empreſſent de les acheter: & ſi je ne parle qu'en paſſant des Vignobles qui ſont autour de Paris, c'eſt que tous les fins connoiſſeurs de vins avoüent, quoy qu'il y ait quelques côtes qui ſoient paſſables, que ceux dont je viens de faire le détail, ſont de beaucoup plus ſevez: & mieux fournis.

Tous cantons ne rapportent pas du vin de même couleur: l'un en donne du rouge, l'autre du paillet, celuy-cy du gris, & celuy-là du blanc; ou bien telle côte pourroit en mêlant tous les raiſins enſemble, produire du vin un peu rouge, qui en produit du blanc & du rouge tout-à-fait, lorſque les raiſins de ces deux eſpeces ſont ſéparez; ſi bien que la plûpart des manieres de donner les couleurs au vin dépendent ou de l'uſage du païs, ou de nôtre prudence à le faire de telle ou telle couleur, lorſque pour ſa bonté elle le juge à propos.

Quant à la maniere, en géneral, de faire le vin; tout le monde qui eſt en païs de vignobles, ſçait aſſez que lorſqu'il eſt queſtion de tirer le mouſt de la cuve où l'on a vuidé la vendange, on prend un grand panier d'ozier (qu'on appelle Couloir, en Bourgogne) qu'on met dans une eſpace de fontaine qu'on a faite avec un râteau de fer, à la moitié environ de la cuve; pour enſuite ce mouſt être porté ou directement dans les tonneaux avec égalité, ou dans une autre cuve, dans laquelle on porte tout ce vin, tant celuy qu'on tire de la premiere cuve, que celuy qui vient du preſſoir; & cette maxime eſt afin que toute la cuvée étant bien mêlée ainſi, on le puiſſe aprés mieux égaler, en l'entonnant dans les vaiſſeaux. En telle ſorte qu'un demy muid n'eſt ny plus ny moins fourni que l'autre: mais de cette méthode génerale, venons à des particulieres qu'il eſt bon de ſçavoir.

Du Vin rouge.

La plus grande partie de ceux qui ont des vignes & qui veulent faire du vin rouge; s'imaginent qu'il n'y a qu'à leur donner plus ou moins de féve qu'ils déſirent qu'ils ayent cette couleur; mais ils ſe trompent; l'experience nous ayant fait voir

jusqu'icy, qu'il y a bien d'autres précautions à prendre pour y réussir, c'est-à-dire pour luy donner cette rougeur au point qu'on la souhaite, sans rien diminuer de la grace que doit avoir le vin; & ce sont ces précautions qu'on prend, qui nous font dire tous les jours qu'il y a de la façon à faire du vin: d'où vient que nous voyons bien souvent des raisins d'un merite égal, crus dans des vignes de différens maitres, situez dans un même terroir également bon, & favorisé pareillement des rayons du Soleil? d'où vient, dis je que ces raisins rendent du vin meilleur aux uns qu'aux autres, si ce n'est par la mauvaise façon qu'on luy a donné? Ainsi pour éviter de pareils inconvéniens, il faut premierement avoir égard aux années, qui étant plus ou moins chaudes, veulent que les vins qu'on veut rendre rouges, cuvent de même.

En second lieu, il faut considerer l'espece du vin, c'est-à-dire, s'il est fin ou grossier: s'il est fin, & par conséquent beaucoup plus rempli d'esprits qu'un autre qui a peu de corps, quatre ou cinq heures de cuve suffisent si nous voulons qu'il soit bien rouge; & c'est ainsi que se gouvernent les bons vins de Collange, & ceux qui sont aux environs, qui prendroient le goût de la grappe, si on les laissoit plus long-temps dans la cuve.

Si le vin est grossier, c'est-à-dire moins spiritueux & moins levé, on l'y laisse un jour entier; & encore au bout de ce temps, si l'on juge qu'il n'ait pas assez cuvé, on retardera encore à le mettre sur le pressoir; car ces sortes de vins n'acquierent leur merite que par le corps qu'ils prennent dans la cuve, n'ayant que très-peu de qualité d'ailleurs.

Mais soit à l'égard des vins rouges qui sont délicats, soit de ceux qui ne le sont point, il faut être soigneux lorsqu'ils sont dans la cuve, d'en ôter avec un râteau le plus de grappes qu'on peut, soit qu'on ait déja pris cette précaution dans les tonneaux, ou qu'on ait négligé de le faire; car ces grappes sont si dangereuses de faire perdre au vin la grace qui luy est nécessaire, qu'on ne sçauroit les y laisser toutes, sans que le vin ne tombe dans cet inconvénient.

Il y a des gens qui par une application particuliere à façonner du vin, sçavent, pour ainsi dire, le temps & l'heure qu'il est à propos de l'entonner, & cela par une certaine connoissance profonde qu'ils se sont acquise du point de couleur & de léve que ces vins doivent avoir, suivant les années ausquelles ce cas échet; secret important qu'il seroit besoin qu'eussent tous ceux qui se veulent mêler d'avoir des vignes, & qu'ils apprendroient aisément s'ils vouloient s'en donner la peine; secret qui empêcheroit, sur tout aux villages, qu'on ne bût des vins si mâtins.

Du Vin clair, & autrement Oeil de Perdrix.

Pour faire acquerir à ce vin le point de couleur qu'on luy demande, & pour le rendre bien excellent, suivant le païs où on le fait, il s'agit de le tirer de la cuve deux ou trois heures aprés qu'il a été vuidé, & le porter sur le pressoir.

Il y en a qui fort curieux d'avoir du vin de cette espece, & de belle couleur, apportent de la vigne les raisins sans les meurtrir, & les mettent tout d'un coup sur le pressoir; mais c'est lorsqu'ils jugent qu'il y a un peu trop de raisins noirs parmi les blancs.

Du Vin gris.

Les raisins propres à faire cette espece de vin, ne croissent ordinairement que dans les terres pierreuses, ou c'est là du moins qu'ils viennent meilleurs pour cela que dans d'autres terres; & quoy qu'il y ait des raisins noirs parmi beaucoup plus de blancs, cependant, le vin qui est bon quand il est bien fait, est toûjours tout gris comme un gris de perle: la maniere de le façonner, est qu'aprés que les raisins sont coupez, on ne sçauroit assez tôt les mettre sur le pressoir.

Du Vin blanc.

Comme les vins blancs ſont fort ſujets à devenir jaunes lorſqu'ils ſont mal façonnez; on doit obſerver, pour qu'ils ne tombent point dans cet inconvénient, de ne les faire nullement cuver; les raiſins blancs, pour rendre du vin clair, ne voulant qu'entrer & reſſortir inceſſamment de la cuve pour être mis ſur le preſſoir, où le plus ſouvent on les décharge tout meurtris, venant directement de la vigne; ou bien on les y met ſans être écraſez.

OBSERVATION.

Lorſque je vois de ces avares qui craignant de perdre du vin, rempliſſent leurs tonneaux pour la premiere fois à un demi pied près du bondon, je les appelle des gâteurs de vin. Car empêchant en boüillant qu'il ne jette ſon écume par-deſſus, ils luy ôtent les moyens de ſe purifier, & de s'éclaircir comme il faut. Ainſi pour éviter cette mauvaiſe façon, on obſervera pour cette premiere fois de remplir ces tonneaux, juſqu'à ce qu'au vin on touche aiſément du doigt ſoignant même pour cet effet de le remplir ſouvent.

Quand le vin a jetté ſa premiere fougue, & qu'on voit qu'aprés qu'on a rempli les tonneaux il ne dife plus mot, pour ainſi parler, on commence de le couvrir de feüilles de vignes, ſur leſquelles on met de petites pierres plattes ou des tuileaux, crainte qu'il ne s'y diſſipe trop d'eſprit; & on le laiſſe en cet état juſqu'à ce qu'on veüille le bondonner, ce qu'il faut toûjours faire le plutôt qu'il eſt poſſible.

Toute cuvée de vin, pour être dans les formes, doit avoir une égalité de couleur, & de bonté; ce qu'elle acquiert lorſqu'on a tout mêlé le vin dans une cuve avant de l'entonner, ou bien en mettant également dans chaque tonneau autant de vin ſortant de la cuve, que de celuy qui ſort du preſſoir.

Les habiles en l'art de faire du vin, & qui n'ignorent pas la groſſiereté dont eſt celuy du dernier preſſoirage, ſe donnent bien de garde de le mêler parmi d'autres; mais le mettant dans un tonneau à part, ils le deſtinent ou pour leur boire, s'il ſort d'un vin délicat; ou pour celuy des domeſtiques, s'il vient de raiſins qui ne puiſſent rendre que du vin commun.

On doit être ſoigneux de bondonner le vin le plutôt qu'on peut, car pendant qu'il eſt dans ſa chaleur, il eſt fort ſuſceptible d'évent; & de le tenir toûjours plein, crainte de cet inconvénient.

Qu'on ne ſuive jamais la méthode de ceux qui par un certain eſprit de ménage, & ayant dequoy ſe comporter mieux en cela, ne font que patrouïller leurs vendanges, en les faiſant tirer en longueur; car deux inconvéniens arrivent de ce tripotage: le premier, ſi c'eſt du vin rouge, qu'il eſt dangereux que la premiere vendange attendant l'autre, ne s'échauffe trop, & ne prenne le goût de grappe; & ſi c'eſt du blanc, qu'il ne jauniſſe: & le ſecond, ſoit vin blanc, ſoit vin rouge, que les meilleurs & les plus ſubtils eſprits ne s'en évaporent, gâtant par là leur vin, en interrompant à l'égard du vin rouge la fermentation qui s'en doit faire, & à l'égard du blanc en le forçant de prendre une couleur jaune qui ne luy convient pas: ils ſont cauſe que ces vins prennent un goût molaſſe qu'ils gardent toûjours, & qui les rend de beaucoup moins de valeur qu'ils ne ſeroient, ſi l'on avoit ſuivi une meilleure méthode à les faire.

Ces gens pour excuſer leur faute en cela, vous objectent que la vendange qu'on jette toûjours nouvellement dans la cuve, rafraichit celle qui y eſt depuis quelque temps; tel raiſonnement, à la vérité, eſt à pardonner à quelque bon païſan, ou à quelque bonne femme qui ont dequoy, & qui par-deſſus les autres animaux n'ayant ſeulement acquis du Ciel que la raiſon, s'abandonnent ſans reflexion aux ſeuls

mouvemens de la nature, c'eſt à-dire que ſans approfondir les cauſes, ils ne s'attachent qu'à la matiere groſſiere, ce qui fait voir leur ſimplicité: mais à l'égard de ces gens qui (comme j'ay déja dit) par un eſprit de lezine plutôt que de menage, tombent dans une telle faute; on ne ſçauroit que trop les en blâmer, puiſque croyant en cela épargner cinq ſols, ils en perdent vingt: & je n'excepte uniquement de ce défaut que ceux que l'indigence accable, & qui n'ayant pas le moyen d'agir autrement, ſont contraints de faire comme ils peuvent: défaut qui arrive ſur tout à la plûpart des Bourgeois de village, qui par une mauvaiſe coutume qu'ils tiennent de pere en fils, & dont ils ſeroient bien fâchez de ſe défaire, donnent toûjours à leurs vins cette façon contraire à leur bonté.

De la Piquette, autrement dit du demy Vin.

Comme les vins dont nous venons de parler, ne ſont ou que pour faire de l'argent, ou pour la bouche du pere de famille, qui a des domeſtiques qu'il faut abreuver à leurs repas, d'autre liqueur que de l'eau; la bonne Oeconomie veut qu'au temps de vendange on ſoit ſoigneux de faire d'une certaine boiſſon qu'on appelle piquette, autrement dit du demi vin. Et voicy comme on façonne cette liqueur.

Avant que d'ôter le mouſt de la cuve, il faut avoir fait proviſion d'eau, autant qu'on juge devoir faire de cette piquette, afin qu'auſſi-tôt le vin hors de cette cuve, on y jette cette eau incontinent, crainte que le marc reſtant ſans humeur, n'acquit quelque goût deſagreable qu'il ne manqueroit pas de communiquer à la liqueur dont on l'arroſeroit de nouveau.

L'aigreur eſt le défaut principal dans lequel il pourroit tomber, ſi l'on n'uſoit de diligence à y mettre de l'eau, autant ou peu qu'on ſouhaitera que la piquette ſoit plus ou moins bonne.

L'eau miſe ainſi, on la laiſſe dans la cuve pour y prendre couleur tant que les années plus ou moins chaudes le permettent; & lorſqu'on juge que la fermentation du vin qui reſte eſt ſuffiſament faite avec l'eau, on tire tout le mouſt de cette cuve dont on remplit une autre cuve, puis ôtant le marc de celle où il eſt, on le porte ſur le preſſoir pour y être preſſé, & en exprimer la liqueur du vin qui eſt encore dans les grains, pour porter enſuite ce vin preſſoiré dans la cuve où l'on a jetté le mouſt; & le tout ainſi mêlé enſemble, eſt retiré pour être mis dans des tonneaux.

Autre Piquette.

Voicy une autre maniere de piquette, qui à la verité n'eſt pas ſi bonne que la premiere, mais dont on ſe ſert avec aſſez de ſuccés pour la boiſſon du commun; & il ne s'agit pour cela que de prendre un marc de raiſins bien rouges, & qui ait déja été mis ſur le preſſoir.

Il eſt vray, qu'on obſerve qu'au lieu de trois coupes qu'on devroit donner, on ne luy en donne que deux; puis l'ôtant fraîchement de deſſus le preſſoir, on le porte directement dans une cuve, dans laquelle on le ſépare l'un de l'autre le mieux qu'on peut; aprés quoy on l'abreuve d'eau autant que la prudence le juge à propos.

Cela pratiqué on le laiſſe cuver quatre ou cinq jours, pendant leſquels il ſe fait encore avec cette eau une fermentation du peu des eſprits de vin qui reſtent encore aux grappes, & qui communiquant à cette eau une qualité étrangere, luy fait acquerir la couleur qu'on luy ſouhaite.

Cette piquette, comme la précedente, eſt tirée de la cuve & miſe dans une autre; & quant au Marc qui reſte, on le porte auſſi ſur le preſſoir, où on luy donne

ſeulement une ſerre pour en exprimer toute l'humidité qu'il contient, & qui eſt toûjours plus ſubſtantielle que le mouſt qu'on ôte de la cuve: raiſon pour laquelle on ne le met point dans les tonneaux que le tout ne ſoit mis enſemble, afin de mieux égaler cette piquette, qui veut être buë inceſſamment.

Autre Piquette.

D'autres ſe contentent, pour faire de pareille liqueur, d'enfoncer dans des tonneaux, du marc qui ſoit bien rouge, juſqu'à un pied prés du bord, puis les rempliſſant entierement d'eau, les laiſſent en cet état un mois pour prendre couleur; puis au bout de ce temps, le bon paiſan la met en perce, & en fait des roties.

Des Rapez.

On peut dire qu'un bon rapé eſt un treſor dans une maiſon, j'entends celuy qu'on fait ainſi avec des raiſins noirs.

Prenez un tonneau bien relié, dans le fond duquel vous mettrez un lit de ſarment de la hauteur de deux bons doigts; poſez l'un aprés l'autre ſur ce ſarment des raiſins tous entiers juſqu'au bondon; cela fait, recommencez un autre lit de ſarment, ſur lequel vous mettrez encore des raiſins comme j'ay dit, juſqu'à un pied prés de l'extrémité d'en-haut, où vous ferez encore un autre lit de ſarment; puis ſoignant de bien faire enfoncer ce tonneau, faites-le porter dans le lieu où vous voulez qu'il reſte, aprés l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge à trois doigts prés du bord, pour luy donner la facilité de boüillir ſans qu'il s'en perde beaucoup: entretenez-le dans le commencement, de même que le vin; ſoignez qu'il ne s'évente point, & aprés il vous ſera d'une utilité trés-grande.

Autre Rapé.

Les rapez que voicy, ne ſervent qu'à éclaircir promtement le vin, & ſe font avec des copeaux de bois de hêtre ou fouteau bien ſecs, & tirez le plus long qu'on peut, leſquels on laiſſe tremper l'eſpace de ſix jours dans l'eau, & qu'on rechange de deux jours en deux jours, afin d'oter le goût du bois, ou bien les mettant dans un ſac, au fond d'une eau courante, pendant le temps marqué cy-deſſus; ayant pris la précaution d'attacher ce ſac à quelque choſe, crainte que cette eau ne l'entraîne.

Cela fait, on les égoute, & on les fait bien ſecher à l'air, aprés quoy on les met dans un tonneau qu'on remplit juſqu'à un doigt prés du bord, & qu'on enfonce de telle maniere que le vin qu'on doit mettre dedans ne ſe perde point.

Aprés qu'on a ainſi accommodé les copeaux & enfoncé le tonneau, avant de le remplir de vin, on n'oublie point d'y inſinuer par le bondon une chopine d'eau-de-vie; & cela obſervé, on bouche le tonneau d'un bondon environné de drapeau, & puis on roule ce tonneau juſqu'à ce qu'on croye que cette eau-de-vie qui eſt dedans ait imbibé les copeaux.

On n'a pas plutôt roulé ce tonneau, qu'on le porte à la place qu'on luy deſtine, & où l'on ne manque point de le remplir inceſſamment de vin, gouvernant au ſurplus ces rapez tout comme l'autre vin quand il eſt nouvellement entonné.

De l'uſage des Rapez.

Il eſt fort peu de Marchands de vin, qui ne ſe fourniſſent de ces ſortes de rapez, celuy de copeaux, à intention d'éclaircir promtement du vin; & celuy de raiſins, pour fournir toujours du vin d'un même goût, à ceux qui en achetent.

Ce dernier eſt encore d'un grand ſecours à ceux qui ont beaucoup de monde à nourrir & à qui on eſt obligé de donner du vin, & ſur tout à un pere de famille, qui étant chargé de valets, cherche (s'il n'en a pas) des vins de petit aloy; & par

conſe-

conſéquent à bon marché, qui pour peu qu'ils ſoient vins, les fait paroître beaux en les paſſant ſur cette eſpece de rapé, quelque vilaine couleur qu'ils euſſent d'origine, & qui par ce vermeil qu'il leur donne, contentent le goût ainſi que l'œil de ceux qui les boivent.

Tous rapez doivent être remplis à meſure qu'ils ſe vuident, à cauſe que les raiſins ny les copeaux n'en valent pas mieux lorſqu'on les laiſſe trop long-temps en vuidange.

Lorſqu'on s'apperçoit que les rapez de copeaux ſont long-temps à éclaircir, on juge que la lie y eſt trop abondante; & c'eſt pour lors qu'il faut les défoncer, & en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter cette lie, & les mettre aprés ſecher à l'air comme auparavant; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de vie comme j'ay dit, ou bien on les lave dans du vin clair, aprés quoy on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavez, & ils ſervent ainſi accommodez tout comme auparavant.

Pour l'obſervation qu'il y a à faire aux rapez de raiſins, il n'y a qu'à les remplir à meſure qu'on les boit; car les laiſſer trop en vuidange, c'eſt les expoſer à prendre l'évent & à ſe gâter.

Abſurditez des Anciens.

Il ſembloit du temps de nos peres, qu'on ne pouvoit prendre aſſez de précautions à faire du vin; mais ces précautions alloient quelquefois ſi loin, qu'au lieu de faire du bon vin, elles ne faiſoient que luy donner un goût qui ne luy convenoit pas; ou ſi elles le rendoient tel qu'ils l'eſperoient c'étoit en prenant des peines une fois davantage qu'on n'en prend aujourd'huy, & ſi ils n'y reuſſiſſoient pas mieux pour cela.

Car au lieu de ce que j'ay dit cy-deſſus, à quoy bon, en voulant faire du vin de garde, faire apporter les grappes de raiſin noir ſans les meurtrir, & les faire décharger dans une petite cuve d'environ quatre à cinq muids, où on les foule, pour être le mouſt jetté dans une autre grande cuve, puis le marc; & recommençant tout de même, remplir cette grande cuve juſqu'a trois doigts prés du bord, pour le laiſſer élever dans la force de ſon boüillon ſans le perdre?

Et lorſqu'on remarque qu'il ſe hauſſe trop, il faut percer avec un quiblet la cuve dans le milieu entre deux cercles, & goûtant s'il tient de la cuve, le tirer auſſitôt, & l'entonner: à quoy bon, dis-je, tout cela, puiſque pour le rendre bon il ne s'agit que de le façonner comme je l'ay enſeigné & ſans tant de myſtere?

Peut-on approuver la maxime de ceux qui pour corrompre le goût naturel du vin, ſe ſervent d'ingrediens qui le rendent tout-à fait mauvais? & ne voyons-nous pas encore aujourd'huy de certains rêveurs en matiere de vin, qui pour luy donner un goût de muſcade, diſent-ils, prennent quinze ou vingt grains de grande Orvalle, ou Orminum, qu'ils renferment dans un petit ſac, & qu'ils laiſſent pendre dans le tonneau juſqu'à ce qu'ils jugent que ce vin ait aſſez pris ce goût? Et de bonne-foy, n'appelle-t-on pas cela, faire d'un bon vin une fort méchante liqueur?

Loin tous ces mélanges, qui gâtent le vin, au lieu de luy faire venir comme un ſurcroît de bonté; qu'on n'employe les framboiſes que pour manger, ou pour donner goût à des confitures, & non pas dans la penſée de rendre agreable celuy du vin; & qu'on rejette ces peaux d'orange, ces clouds de girofle, & cette canelle, comme épices à faire cracher contre le vin où elles entrent; il n'eſt que le goût naturel du vin.

Préſentement, quelle ſuperſtition, de dire que pour garentir un vin de l'inconvénient du tonnerre, il n'y a qu'à mettre ſur chaque tonneau un barreau de fer (il en faudroit beaucoup à ceux qui ont quantité de vin) à cauſe, diſent ces Eſprits foibles, qu'il a une certaine vertu naturelle qui y reſiſte? Pour moy je croy pour plus ſûr expédient à cela, que c'eſt d'avoir de bonnes caves & bien fraîches.

CHA-

CHAPITRE XLIV.

Du Cidre, du Poiré, & du Cormé.

IL n'eſt rien pire que de boire de l'eau; & c'eſt ce qui a obligé l'homme, outre le vin, d'inventer pluſieurs autres ſortes de boiſſons, parmy leſquelles le cidre, aprés cette liqueur dont je viens de parler, peut à bon droit tenir rang.

C'eſt des Normans, dit-on, qu'on en tient ſa premiere invention; car ces peuples voyant que la froideur de leur climat ne permettoit point qu'il y crût du vin, s'aviſerent, pour ne point être obligez de boire de l'eau pure, à moins de beaucoup de dépenſe pour tirer des vins de loin (ce que la plûpart n'auroient pas été en état de faire) s'aviſerent, dis-je, de planter des pommiers, & par de certains moyens qu'ils trouverent, ils ſçurent, du fruit qui en vient, exprimer ce jus qu'on boit aujourd'huy, & qu'on appelle cidre.

Le meilleur & le plus fort, eſt celuy qui ſe fait avec les pommes les plus douces, & qui ſemblent comme inſipides au goût, tant elles ont de douceur; telles ſont les pommes de Hurlieux, ou de Coqueret.

Pour faire que le cidre acquit une bonté parfaite, il ſeroit à ſouhaiter qu'on ne ſe ſervit des pommes que lorſqu'elles ſont parvenuës à une juſte maturité; mais comme la tardiveté d'aucunes années empêche qu'on ne les cueille au point qu'il eſt néceſſaire, on le fait telles qu'elles ſont, lorque la ſaint Michel, qui eſt le temps de les abattre, eſt arrivé.

A l'egard des pommes qui ſont meures dans cette ſaiſon, on ne tarde point de les employer auſſi-tot à faire du cidre, & pour celles qui ne le ſont pas encore, on attend pour en exprimer ce jus, que dans quelque endroit où on les porte exprés, elles ſoient venuës au point de maturité qu'on le demande: & un mois ſuffit aux unes pour la leur faire acquerir; au lieu qu'il y en a qui vont juſques à Pâques. Aprés quoy il n'y a plus à retarder à les employer à cet uſage. Car elles ne valent rien pour cela étant trop vertes; elle ne ſont pas meilleures lorſqu'elles ſont auſſi trop meures; ſi bien qu'il eſt néceſſaire de s'en ſervir à propos.

Pour parvenir à faire le cidre, on prend des pommes qu'on met dans une auge de bois qui a la forme ronde, pour les meurtrir ſous une meule qu'un cheval tourne, & pareille à celle dont ſe ſervent les faiſeurs d'huile.

Tandis que cette meule fait ſa fonction, on remue les pommes dans l'auge à meſure qu'elles ſont pilées, en y mettant de l'eau tant & ſi peu qu'on ſouhaite que le cidre ait plus ou moins de bonté; & ce remuëment ſe fait avec un râteau fait exprés.

Ces pommes étant bien écachées, on les porte ſur la met du preſſoir, où on les accommode à meſure qu'elles y ſurviennent.

Pour cela faire, on dreſſe la motte avec de longue paille, qu'on met lits par lits ſucceſſivement avec les pommes de l'epaiſſeur de quatre doigts, afin de les mieux lier enſemble.

Cette motte pour l'ordinaire eſt quarrée; & ſi-tôt qu'elle eſt achevée, on charge le preſſoir à la maniere accoutumée, aprés quoy on donne l'arbre à ces pommes, pour en exprimer la liqueur.

Ainſi que du vin, on fait de la piquette de cidre, qui eſt la boiſſon ordinaire du commun; & pour y reüſſir on prend le marc aprés qu'il a été bien preſſé, qu'on met tremper dans des vaiſſeaux avec de l'eau; & au bout de huit jours qu'on l'a ainſi mis, on le reporte ſur le preſſoir, pour en tirer juſqu'à la derniere goute.

Autre Cidre appellé Picalle.

Ce n'eſt pas ſeulement en Normandie, mais encore en bien d'autres endroits qu'on pratique la maniere qui ſuit de faire du cidre; en prenant des pommes qu'on ſe contente de caſſer, & dont on remplit un tonneau: cela fait, on ſoigne que le tonneau ſoit bien enfoncé, puis étant en la place où il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau juſqu'à deux doigts du bondon; on laiſſe boüillir ce cidre, & à meſure qu'on uſe de cette boiſſon, on le remplit d'eau juſqu'à ce qu'on juge qu'elle ne veüille plus rien dire, j'entens qu'elle ſoit trop foible pour pouvoir ſupporter de l'eau davantage.

Du Poiré.

Il eſt de même du Poiré que du Pommé, l'un & l'autre portant le nom de cidre, & étant auſſi plus exquis que plus les poires en ſont douces & plus meures.

La premiere de ces liqueurs ne dure pas tant que la ſeconde; c'eſt ce qui fait qu'on ne s'eſt point aviſé juſqu'icy d'en faire en ſi grande quantité, non ſeulement pour cette raiſon; mais encore à cauſe qu'une poire telle qu'il la faudroit pour exprimer de ce jus qui fût bon, vaut bien mieux d'être mangée, que pour s'en ſervir en Poiré.

Cependant, ſi l'abondance de ces ſortes de fruits permet qu'on en faſſe, il n'y a point d'autre myſtere à obſerver qu'au pommé, tant à l'égard du bon cidre, que de la picalle auſſi qu'on peut en faire.

Tout cidre veut boüillir long-temps ſans être bondonné, à cauſe que l'experience nous fait voir qu'il a ſes eſprits beaucoup plus dans le mouvement & en plus grande abondance que le vin, & qu'il eſt auſſi par conſéquent beaucoup plus furieux dans ſon boüillon.

Du Cormé.

Un pere de famille, ſi bon luy ſemble, peut encore, pour une des proviſions de ſa maiſon, faire du cormé, qui dans le temps que le vin eſt rare, & qu'on n'en promet point aux valets, ne laiſſe pas avec cette liqueur de les contenter plus en leur en donnant à boire, que s'ils ne buvoient pour boiſſon que de l'eau ſimple.

Pour façonner ce cormé, il n'y a qu'à obſerver ſeulement qu'il faut que les cormes ne ſoient pas parvenuës au point de leur maturité, mais ſeulement qu'il ſuffit qu'elles paroiſſent jaunes; & les abattant pour lors de deſſus le cormier, on les met entieres dans un tonneau, de la même maniere que j'ay dit qu'il y falloit mettre les poires ou pommes, lorſqu'on veut en compoſer de la picalle: & la méthode de le gouverner, juſqu'à ce qu'on le boive: ou pendant qu'on le boit, eſt auſſi pareille.

Les pauvres Païſans font encore des picalles de prunelles qu'ils ſoignent de recueillir lorſqu'elles ſont meures; ce jus a une couleur toute-à-fait veloutée, mais à la verité ce jus n'eſt pas ſi bon, à beaucoup prés, qu'il eſt beau.

CHAPITRE. XLV.

Du Verjus.

Reſte à préſent, pour finir ce troiſiéme Livre, de parler du verjus, & de la maniere de le faire.

Pour exprimer de bon verjus, on ne ſe ſert ordinairement que de trois ſortes de raiſins, ſçavoir du Gouais, du Farineau, & du Bourdelas, autrement du Grey; ils ſe plantent ou en treille, ou en vigne dreſſée, obſervant pour lors ſeulement de

les

les planter plus au large que les autres raisins qui servent à faire du vin, à cause qu'ils poussent beaucoup plus de bois, & rendent par conséquent davantage.

La culture qui convient au verjus, est pareille à celle des vignes dont j'ay parlé: la taille est de même, & il n'y a que le temps de le cueillir qui differe de celuy des autres raisins bons à manger.

Lorsque les raisins propres à faire du verjus sont cueillis trop meurs, la liqueur n'en est pas si bonne pour s'en servir à l'usage auquel on la destine, & sujette à tourner en eau; & produit aussi un mauvais effet, lorsque son fruit est coupé trop vert: ainsi il y a un milieu à choisir entre ces deux extremitez, que ceux qui ont coutume d'en recueillir ont coutume de connoître, plutôt ou plûtard que les années permettent de s'acquitter de ce travail.

Quant à la maniere de le faire pour ceux qui en amassent des tonneaux pleins, c'est chez les faiseurs d'huile où elle se pratique; & pour entretenir du verjus dans sa bonté, je ne sçay point d'autre secret que de le tenir toujours bien bouché; d'aucuns y mettent du sel, je crois que cela ne peut que luy bien faire.

PArmy tant de peines qu'on prend, & de travaux qu'on est obligé d'éfluyer à la campagne pour aider avec succés à la nature de produire tout ce qu'on luy commet à la bonne foy, il seroit fâcheux si à ces peines & à ces travaux on ne trouvoit par fois quelque adoucissement. L'esprit ne peut pas toûjours être bandé, il luy faut du relâche; & pour cela l'homme conformant les plaisirs à la nature des lieux qu'il devoit habiter, destina les Comedies, les Operas, &c. pour les Villes; & pour la Campagne, qui veut plus de simplicité, inventa ceux dont je vas parler dans mon dernier Livre.

AVERTISSEMENT.

On ne sera point surpris si je ne traite pas icy des fleurs, puisque je n'ay dessein que de parler des choses qui peuvent contribuer au ménage des champs. La culture d'un œillet, d'une oreille d'ours, &c. ne dérobe pas moins de temps que celle d'un arbre, & ce temps-là est apellé temps perdu; cependant si la curiosité des personnes de campagne les poussent jusqu'à ce point, & qu'ils ignorent la méthode de les élever, ils trouveront dans le Catalogue qui suit, des Livres fort instructifs là-dessus, & sur la foy desquels ils pourront s'abandonner sûrement.

CATALOGUE DES LIVRES,

Pour la culture des Fleurs & des Orangers, qui se vendent chez de Sercy.

REmarques nécessaires pour la culture des Fleurs, la maniere avec laquelle il les faut cultiver, & les ouvrages qu'il faut faire selon chaque mois de l'année; avec une Méthode pour faire toutes sortes de Palissades, Bosquets, & autres ornemens qui servent à l'embellissement des Jardins de plaisirs; & un Catalogue des Plantes les plus rares: le tout diligemment observé, *Par Pierre Morin Fleuriste, in* 12.

Nouveau Traité pour la culture des Fleurs, qui enseigne la maniere de les cultiver, multiplier, & les conserver selon leurs especes, avec leurs proprietez merveilleuses, & leurs vertus médecinales, diviſé en trois Livres, *in* 12.

Nouveau traité des Oeillets; la façon la plus utile & facile de les cultiver, leurs noms, leurs couleurs & leurs beautez; avec la Liste des plus nouveaux, *Par L. C. B. M. in* 12.

Traité des Tulipes, avec la maniere de les cultiver, leurs noms, leurs couleurs & leurs beautez, *in* 12.

Connoissance & Culture parfaite des belles Fleurs de Tulipes rares, des Ane-

mones extraordinaires, des Oeillets fins, & des belles Oreilles-d'Ours pannachées, *in* 12.

Secret pour teindre la Fleur d'Immortelle en diverſes couleurs, avec la maniere de la cultiver. Pour faire des Pâtes de differentes odeurs fort agreables. Et pour contrefaire du Marbre au naturel, propre pour toutes ſortes d'ouvrages figurez. *Par F. I. D. T. R. in* 12.

Nouvelle Inſtruction facile pour la Culture des Figuiers: où l'on apprend la maniere de les élever, multiplier & conſerver, tant en caiſſes qu'autrement. Avec un traité de la Culture des Fleurs, *in* 12.

Nouveau Traité des Orangers & Citroniers, contenant la maniere de les connoitre, les façons qu'il leur faut faire pour les bien cultiver, & la vraie méthode qu'on doit garder pour les conſerver, *in* 12.

Inſtruction facile pour connoitre toutes ſortes d'Orangers & Citronniers; qui enſeigne auſſi la maniere de les cultiver, ſemer, planter, greffer, tranſplanter, tailler & gouverner ſelon les climats, les mois & les ſaiſons de l'année: avec un Traité de la taille des Arbres, *in* 12.

Traité de la Culture des Orangers, Citronniers, Oliviers & Grenadiers, *in* 12.

Fin du Livre troiſiéme.

OECONOMIE GENERALE DE LA CAMPAGNE,

OU NOUVELLE MAISON RUSTIQUE.

LIVRE QUATRIE'ME.

DES PLAISIRS DE LA CAMPAGNE.

CHAPITRE I.

Deſcription des Plaiſirs dont on joüit à la Campagne.

LES peines qu'on eſſuye pour amaſſer des richeſſes, & le travail d'eſprit qu'on ſe donne pour y réüſſir, ne ſont jamais qu'en vuë de joüir d'un repos, & de certains plaiſirs qui y ſont attachez: ſi la Ville a les ſiens particuliers, la Campagne en eſt de même; elle a comme elle, les beautez qui luy ſont propres, les richeſſes, les occupations, & les divertiſſemens qui luy conviennent; enfin c'eſt un ſéjour aimable, & à la la loüange duquel on peut dire, heureux celuy qui loin de la foule du monde, fait ſa demeure dans ces agreables lieux, & y labours les champs que luy ont laiſſé ſes Anceſtres; celuy-là, dis je, exemt des embarras qui ſuivent toûjours les Grands, & libre des inquietudes dont les Villes abondent pour l'ordinaire, ne s'occupant qu'aux travaux qui regardent la vie champétre, & ſans s'embarraſſer du deſtin des autres hommes, vit content, ſur tout lorſqu'il ne doit rien à perſonne.

Tantôt le plaiſir de cet homme heureux eſt de voir ſes heritages répondre à ſes eſperances; & ſe promenant dans des vallons ou ſur des montagnes, à regarder paître ſes troupeaux, & de conſiderer ſes ouvriers rendre parfait l'ouvrage auquel il les a employez.

L'Automne eſt-il arrivé; quelle joye ne conçoit il pas, à la vuë des fruits qu'étale cette ſaiſon? de quel contentement ne jouït-il pas, de cueillir les fruits qu'il a luy-même greffez, & de couper des raiſins que luy rendent ſes vignes lorſqu'elles ont été bien cultivées?

Tantôt à l'ombre d'une treille,
Cet heureux Campagnard avec ſes Voiſins,
En chantant le Dieu des raiſins,
Boit ſon vin, & faiſant merveille,
Oublie avec Pierrot ſes pénibles travaux,
Qu'il ne quitte aux jours de repos,
Dans une occaſion pareille,
Que pour les reprendre bien-tôt.

Luy prend-il quelquefois envie de s'aller coucher à l'ombre de quelque Chêne, & ſur du gazon, ſouvent proche des lieux où il eſt; les ruiſſeaux par leur agreable murmure, & le doux chant des oiſeaux l'invitent à un doux ſommeil.

C'eſt là, trop aimable Tytire,
C'eſt dans tels lieux, ſoir & matin,
Où te plaignant de ton deſtin,
Tu fis voir, au plus fort de ton cruel martyre,
Tout ce qu'aux tendres cœurs un bel amour inſpire:
C'eſt là, que charmé des beaux yeux
Qui ſeuls cauſoient toute ta peine,
Pour une Bergere inhumaine,
Tu pouſſas des ſoûpirs, & formas mille vœux;
Et c'eſt là, frapez de ta plainte,
Et des coups dont ton ame étoit pour lors atteinte,
Qu'enfin les rochers amolis,
T'entendirent d'un ton fort tendre,
Aux échos mille fois apprendre,
Le nom de ton Amarillis.

Qu'heureux eſt, encore un coup, celuy qui paſſe ſes jours à la Campagne! & ſi les Bergers du vieux temps y ont trouvé autrefois des plaiſirs qui leur convenoient, ceux d'aujourd'huy y en goûtent encore qui ne ſont pas à la verité ſi délicats, mais enfin qui ſuffiſent pour leur rendre l'eſprit content.

Un honnête homme y vit fort agreablement, & il peut auſſi bien que ces bergers, & pouſſé des mêmes ſentimens, à l'ombre de quelque hêtre faire retentir l'air des chanſons qu'il ſçaura joüer ſur quelque inſtrument. De ſes bois qu'il prend auſſi plaiſir de viſiter, il paſſe à ſes étangs, qu'il conſidere comme un de ſes principaux revenus, & où quand il luy plaît, il a la ſatisfaction de prendre du poiſſon; ce qui luy eſt une douceur bien grande, & qui bien ſouvent luy vient fort à propos.

La Campagne luy offre des plaiſirs differens: le beau-temps tantôt l'invite d'aller à la chaſſe, & tantôt dans quelque allée de ſon jardin; de lire quelque hiſtoire, ou quelqu'autre livre qu'il trouve le plus à ſon goût.

Qu'il

Qu'il eſt doux en ces lieux, lorſque dans ſes penſées
On ſe fait un récit d'avantures paſſées,
Et qu'admirant ſur tout les divers changemens,
On voit quel fut un Prince, ou le ſort des Amans!
Qu'il eſt beau, parcourant l'Hiſtoire,
Où ne s'offrant à nous qu'exploits fort inoüis,
De voir que c'eſt le Grand Loüis,
Qui le plus partage à la gloire;
Et remontant juſques aux Cieux,
De rappeller en nous les amours des faux Dieux!

C'eſt de cette maniere qu'en liſant on paſſe à la Campagne quelques heures de loiſir.

Eſt-il un plaiſir pareil à celuy d'un honnête homme qui vit aux champs, lorſque voyant ſes troupeaux repus venir à la maiſon, il en fait une exacte revuë, & les trouvant en bon état, il s'en forme une idée de profit, qui n'eſt jamais chimerique? Heureux tel homme, qui aprés bien des ſoins pris, & des fatigues eſſuyées, voit tous les ans ſes greniers remplis des grains que luy apportent les moiſſons, ſes celliers pleins de bon vin, & ſa maiſon garnie de toutes les proviſions qui luy ſont néceſſaires; & c'eſt pour lors qu'il peut dire, qu'il n'eſt rien qui puiſſe égaler ſa felicité, & que le reſte des hommes ne goûtent que des plaiſirs traverſez, & qu'on ne peut avec droit mettre en comparaiſon avec les ſiens.

Voilà les plaiſirs qu'on prend à la Campagne, & qui ſont le fruit des travaux qu'on s'y eſt donné pendant toute l'année: reſte à préſent d'apprendre la maniere de les ſçavoir goûter, c'eſt ce que l'on verra dans la ſuite de ce livre.

CHAPITRE II.

De la Cuiſine, & premierement, du Bœuf & du Veau.

JE commence par la maniere de ſçavoir apprêter la cuiſine, comme par l'endroit qui eſt le plus néceſſaire: & le lecteur ſera prévenu que la cuiſine dont nous parlons icy, eſt une cuiſine purememt champêtre, & qui régarde plus l'œconomie dont nous traitons, que la délicateſſe des ragoûts qu'on recherche dans les grandes tables.

J'entens icy par viandes, toutes celles qui ſe mangent en gras ſeulement: car pour celles des jours maigres, j'en feray un chapitre particulier, ainſi que des légumes qui ſont un mets qu'on ſert le plus communément à la campagne.

Du Bœuf.

Je ſuppoſe qu'un bœuf ait été tué dans les formes; que pour diverſifier les repas, on en veüille manger accommodé diverſement; & enfin, qu'etant mis en pieces, on déſire tantôt ſe repaître d'une de ſes parties, & tantôt de l'autre: rien n'eſt perdu dans ces animaux lorſqu'on ſçait bien les ménager; tout y ſert, juſqu'à leurs entrailles, qu'on regarde ſur tout comme de grandes fournitures pour la table des domeſtiques.

Cela étant, & ſuppoſé (comme il arrive bien ſouvent dans des Fermes où il y a grand train) qu'on ait tué un bœuf, il faut d'abord ſonger de manger les dedans, a cauſe que ce ſont les parties plus ſujettes à ſe corrompre; & telles ſont les tripes.

Des

Des Tripes.

Tels mets, à la verité ne ſont qu'un manger trés groſſier; mais étant conformes à la nature de ceux pour qui on les deſtine particuliérement, on les conſidere comme un ſecours trés-grand pour remplir la capacité de l'eſtomach des domeſtiques, qui preſque ſemblable à celuy d'une Autruche, dévore indifferemment les viandes les plus indigeſtes.

On ſçaura que pour parvenir à accommoder ces tripes, on ſoigne d'abord de les laver en grande eau, afin d'en ôter toutes les immondices qu'elles renferment; cela fait, & lorſqu'on voit qu'elles ſont extrémement nettes, on les met dans une chaudiere pleine d'eau qu'on poſe ſur le feu, & qu'on fait boüillir juſqu'à ce qu'on juge qu'elles ſoient cuites.

Fricaſſées de Tripes.

Il faut avoir des tripes bien blanches, les mincer par morceaux qui ſoient raiſonnables, puis les paſſer à la poële avec du beurre; cela fait, on prend de l'oignon coupé par tranches qu'on paſſe de même; & enſuite on les aſſaiſonne de ſel & de poivre avec un peu de boüillon d'abord, & ſi-tôt que le tout aura un peu boüilly, on y jettera un verre de vin, pour laiſſer tarir cette ſauce juſqu'a ce qu'au goût on juge à propos qu'il ſoit temps de dreſſer la fricaſſée, dans laquelle il ſera bon de mettre un peu de moutarde, ſi on l'aime.

Pied de Bœuf.

On fait des fricaſſées de pieds de Bœuf, en les coupant par morceaux, obſervant qu'ils ſoient bien cuits; puis on y joint de l'oignon qu'on paſſe enſemble à la poële avec du beurre; on y met du ſel & du poivre, puis une cuillerée d'eau ou de boüillon; & aprés qu'on a un peu laiſſé boüillir le tout, on y jette auſſi un verre de vin qu'on fait encore boüillir, juſqu'à ce que cette fricaſſée ſoit tarie raiſonnablement, qu'on la tire aprés y avoir mis un peu de moutarde.

Palais de Bœuf.

Prenez un Palais du Bœuf qui ſoit à demy cuit, ôtez en la peau où touche la langue, coupez-le par morceaux, paſſez-le à la poële avec du beurre, mettez-le cuire avec du boüillon & un verre de vin, aſſaiſonnez-le de ſel, de poivre, de ciboullettes entieres que vous retirerez, faites y une liaiſon avec un peu de farine, & puis la ſervez.

Langue de Bœuf.

La Langue de Bœuf ſe mange à la vinaigrette, lorſqu'ayant été boüillie dans un bon boüillon, on en ôte la peau, puis on la pique de lard, pour la mettre rôtir à la broche; ce mets eſt aſſez agreable.

Autre maniere d'accommoder des Langues de Bœuf.

On prend des Langues de Bœuf, qu'on fait cuire dans de bonne eau avec un peu de ſel, & des fines herbes; cela fait, on en coupe le bout du côté de la gorge, puis on en ôte la peau; aprés cela on les larde de gros lardons à travers, pour les mettre enſuite ſur la braiſe, où on les fait cuire; & il faut obſerver en les dreſſant dans un plat, de les fendre tout du long, afin que le lard paroiſſe; & quand on les veut ſervir, on y fait un coulis, puis on les ſert.

Langues parfumées.

Lorſqu'on veut parfumer des Langues, on prend d'abord le ſoin de les ſaler; & pour y reüſſir, on les choiſit lorſqu'elles ſont toutes fraîches, on les lave dans de l'eau tiede pour en ôter tout le ſang qui y eſt attaché, puis de la fraîche, aprés quoy on les eſſuye avec un linge bien blanc.

Cela fait, on les ſale dans des pots de grés; & crainte qu'elles ne viennent à s'éventer, à cauſe que celles qui ſont deſſus ne trempent pas dans la ſaumure comme celles de deſſous, on n'oublie point de les changer de place; & cette façon d'agir à leur égard, fait qu'elles prennent également ſel par-tout pendant dix ou douze jours qu'on les laiſſe en cet état, au bout duquel temps on les retire pour les mettre parfumer à la cheminée; ce qui ſe pratique en les pendant par le petit bout à une ficelle, les couvrant de papier par-deſſus, crainte que la ſuye ne les gâte.

Ces Langues demeureront ainſi pendües pendant quelque temps; & lorſqu'on jugera que la fumée les aura aſſez pénetrées, on les ôtera pour les ſerrer dans un endroit où l'humidité ne regne point: & reſte à préſent de les faire cuire pour les manger.

Pour y reüſſir, on prend ces langues qu'on met dans de l'eau tiede, & qu'on y laiſſe juſqu'à ce qu'elles paroiſſent raſſouplies, & molâtres: ce que voyant on ſoigne de les rätiſſer, & de les laver enſuite dans pluſieurs eaux, de telle ſorte que la derniere où ces langues auront été lavées ſera preſque claire.

Le tout ainſi obſervé, on prendra un pot dans lequel on les mettra avec de l'eau & des fines herbes, les aſſaiſonnant de ſel, de poivre & de clouds de girofle, pour les faire boüillir juſqu'a ce qu'on juge qu'elles ſoient cuites, & enſuite on les tirera pour les eſſuyer & en ôter la peau, ce qui ſe fait plus facilement lorſqu'elles ſont encore chaudes. Cette façon qu'on leur donne contribuë beaucoup à les rendre délicates; & pour leur donner un relief qui ne leur eſt pas ordinaire, on les pique de dix ou douze clouds de girofle; & cela fait merveilles.

OBSERVATION.

Il faut obſerver que ſi l'on veut garder les langues, on ne doit point leur ôter la peau; mais ſi on les ſouhaitte manger promtement, on n'heſitera point de le faire, étant ſujettes à durcir & à ſe deſſecher lorſqu'on les a pelées, à intention de les conſerver.

L'Epaule de Bœuf.

La partie du Bœuf qu'on appelle l'épaule, eſt celle qui eſt la moins délicate au manger; auſſi ne s'en ſert-on volontiers que pour faire boüillir au pot, où jamais elle ne fait gueres mention de grand ſuc; mais pour des domeſtiques elle n'eſt encore que trop bonne.

Le Bout ſaigneux.

Cette piece de Bœuf miſe au pot fait un trés-bon potage, & eſt fort agreable au manger, à cauſe des glandules qui ſe rencontrent à la gorge.

Le Bout-ſaigneux en haricot.

Le bout-ſaigneux ſe mange auſſi en haricot avec des navets, & ſe fait en le coupant par morceaux, & le faiſant cuire avec de l'eau, du ſel, du poivre, des oignons, & des clouds de girofle; puis l'ôtant de ce boüillon on le paſſe au roux avec du lard, apres quoy on le met égouter, puis ayant préparé un coulis avec les navets, on le jette deſſus cette piece de bœuf qui eſt dans un plat, & qu'on ſert de cette maniere.

Poitrine de Bœuf, autrement dite la Piece tremblante.

Quoyque le bœuf ſoit une viande aſſez commune d'elle-même, cependant on voit qu'elle eſt beaucoup néceſſaire dans le repas; & c'eſt ce qui a fait imaginer à nos bons cuiſiniers diverſes manieres de l'accommoder pour le rendre délicat, & digne par ces moyens d'être préſenté ſur les meilleures tables. La poitrine, qui de toutes ſes parties peut paſſer pour une des meilleures, peut-être ſervie ainſi que je le vas dire.

Faites euire à demy une poitrine de bœuf dans une marmite, tirez-la, piquez-la de gros lard ſaupoudré de ſel, de poivre, de clouds de girofle; le tout broyé enſemble, prenez une terrine, & achevez de la faire cuire dedans avec des bandes de lard au fond, du ſel, du poivre, du vin blanc & du boüillon; & quand vous préſumerez qu'elle ſera cuite, mettez-y un ragoût de champignons, & la ſervez.

Autre maniere.

Pour manger encore une poitrine de bœuf qui ſoit excellente, on ſera ſoigneux de luy faire prendre ſel pendant un jour, puis on la fera boüillir dans l'eau, avec du ſel, du poivre, & du cloud de girofle; cela fait, on la découpe en long, & la garniſſant de perſil, on y jettera un jus de citron, puis on la mangera.

Ceux qui veuleut manger cette piece à la Bourgeoiſe, ſe contentent de la mettre au pot avec d'autre viande, qu'on aſſaiſonne de ſel, de poivre, & de clouds de girofle, & la trouvent ainſi excellente.

L'Aloyau de Bœuf.

On ſert les aloyaux de bœuf, accommodez de differentes façons: on les mange boüillis & rôtis, ſoit à la broche ſoit ſur le gril; ſi c'eſt à la broche, ils ne veulent pas être beaucoup cuits, crainte qu'ils ne perdent leur ſuc, qui eſt le relief ſeul qui les fait eſtimer.

Mais comme il y en a qui ne ſçauroient manger de viande encore ſaignante, on a trouvé un moyen, aprés qu'il eſt ainſi rôti, de l'aſſaiſonner de la maniere qui ſuit.

On prend cet aloyau qu'on tranche par morceaux dans un plat, puis y mettant un peu d'eau & de ſel, on le fait boüillir ſur un réchaud, aprés quoy on y met un filet de vinaigre & un peu de poivre: ce ragoût eſt excellent.

Les Roüelles de bœuf.

A l'égard des roüelles de bœuf, on s'en ſert pour faire du hachis, dans lequel on mêle de l'oignon, de la ciboule, du ſel, du poivre, & du cloud de girofle, le tout cuit enſemble ſur un fourneau, ou un réchaud; & lorſqu'on juge que la cuiſſon en eſt parfaite, ou y met du verjus, puis on le tire.

Ces pieces ſont encore propres pour faire du bœuf à mode, qui ſe façonne ainſi.

On commence d'abord à bien battre ces pieces pour en rendre la chair plus courte, aprés cela on les larde, puis pour le mieux on les paſſe au roux avec du lard, enſuite on les met dans une terrine pour les faire cuire, avec ſel, poivre, laurier, écorce de citron, quelques champignons, un verre de vin blanc & deux verres d'eau.

Autrement.

Aprés que ces roüelles ont été bien piquées de lard, & paſſées à la poële, on les met dans une terrine, & cuiſant là-dedans à petit feu dans ſon jus ſeulement, & bien bouché, on ſoigne de regarder s'il eſt cuit; & n'ayant point oublié de l'aſſaiſonner d'épiceries, on le tirera ſi on le juge à propos de l'être, puis on y met un jus de citron, ce qui acheve de le perfectionner, aprés qu'il a boüilli ſi long-temps que la ſauce en eſt réduite preſqu'à rien,

Sur-

Surlonge de Bœuf.

On mange la surlonge boüillie, & elle est trés-excellente de cette maniere : l'on s'en sert aussi pour faire des pâtez, sur-tout à la Campagne, où l'on est bien aise de ne point manquer de ces sortes de provisions.

Queüe de Bœuf.

Lorsqu'on veut manger de la partie du bœuf qu'on appelle la queüe, on en fait un sivé, ou bien on se contente de la faire boüillir, puis on la sert.

Trumeau de Bœuf.

On ne se sert du trumeau que pour boüillir, & est il trés-bon à manger lorsqu'il est bien cuit.

Du Veau.

On sçait que le Veau est une nourriture fort naturelle, & qu'on en peut mettre en ragoûts de bien des manieres ; c'est ce qui fait que le considerant dans toutes ses parties, je diray comme elles peuvent être servies chacune en particulier, & commenceray par la tête.

La Tête de Veau.

Une tête de veau est écorchée, ou ne l'est pas : si elle ne l'est pas, on sera soigneux de l'échauder pour la péler plus aisément. Cela fait, & lorsqu'on veut la tenir prête pour manger, on la met cuire dans un grand pot avec de l'eau, du sel, du poivre, du cloud de girofle, & quelques fines herbes, puis on la sert lorsqu'on voit qu'elle est cuite, de telle sorte que ses parties se détachent l'une de l'autre.

Les Pieds & la Fraise de Veau.

Pour faire que la fraise & les pieds de veau soient bons à manger, il faut les mettre cuire dans un pot avec eau, assaisonnez de sel, de poivre, de cloud de girofle, & de fines herbes ; & lorsqu'ils sont cuits on les sert tout chauds, avec un peu de persil par-dessus, & une vinaigrette dans une sauciere pour ceux qui aiment à la manger ainsi.

Autre maniere d'accommoder la Fraise.

La fraise de veau se mange aussi au court-boüillon, & voicy pour lors comme elle s'accommode : lorsqu'on juge qu'elle peut à peu prés être cuite, & que par conséquent le pot à part où on la mise ne contient plus gueres de boüillon, on y jette un verre de vin blanc, un peu de verjus, de l'oignon, de la ciboule, plusieurs épiceries, des herbes fines, & quelque écorce d'orange : cela fait, & quand ce court-boüillon est achevé, dequoy le goût décide ordinairement, on ôte cette fraise de son boüillon, & on la sert ainsi toute chaude, & est trés-excellente.

Autre en Andoüilles.

On peut encore se servir de la fraise de veau pour faire des Andoüilles qui sont trés excellentes ; & voicy comme elles se font.

Prenez une fraise de veau, lavez-la bien, ficelez un des bouts, & servez vous de lard, & de boyaux de veau qui soient aussi bien nettoyez, & coupez gros le tout de la longueur dont vous voulez que soient vos andoüilles ; joignez à tout cela de la tetine de veau blanchie tranchée par roüelles, ainsi que la fraise, & le lard. Cela fait, à la reserve des boyaux, mettez le tout dans une casserolle, assaisonnez-le avec des épices broyées, & une feüille de laurier, du sel, du poivre, un peu d'échalottes

lottes bien menuës, avec un demi-ſeptier de crême de lait; paſſez-le deſſus le fourneau, & tirez aprés la caſſerolle en arriere, jettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain: & du tout ayant fait une liaiſon parfaite, prenez vos boyaux, & chaudement rempliſſez les avec un entonnoir fait exprés, de la compoſition cy-deſſus, liez-les, & faites-les aprés cela blanchir dans de l'eau, & les ſerrez; & lorſque vous les voudrez manger, ſervez-vous de papier pour les mettre ſur le gril, puis mangez-les, & vous ſerez aſſuré que vous trouverez dequoy contenter vôtre goût.

Le Cœur de Veau.

Il n'eſt point de partie dans un veau qui n'ait ſa maniere particuliere d'être accommodée, & on fait de celle-cy une fricaſſée qu'on paſſe à la poële avec du lard, ou du beurre; puis on y jette un peu d'eau, du ſel, & du poivre avec quelque peu d'épices, & ſur la fin de la cuiſſon, on y mêle un verre de vin, quelque peu de verjus, ou du vinaigre, de la ciboule, de l'écorce d'orange, & une feüille de laurier, & un peu d'herbes fines; puis lorſque cette fricaſſée eſt cuite, on la tire pour être mangée chaudement.

La Rate & le Poulmon.

Les deux parties que voicy ſe mangent de même que le cœur, obſervant que les unes & les autres ſoient mincées par morceaux raiſonnables.

Le Foye de Veau.

On ſert le foye de veau de deux façons, ou en ſivé, ou rôti; ſi c'eſt en ſivé qu'on ſouhaite l'accommoder, on commence à le larder de gros lardons, puis on le met dans une terrine dans laquelle on le paſſe en tranches avec du beurre ou du lard; puis ne luy donnant ſur le fourneau que médiocrement le feu, on le laiſſe ainſi cuire dans ſon tuc, étant pour lors aſſaiſonné de ſel, de poivre, & d'un peu d'épices: puis jugeant qu'il eſt temps d'y joindre quelqu'autre aſſaiſonnement, on y met un verre de vin; & aprés que ce foye a un peu bouilli là-dedans, & que la cuiſſon eſt preſque parfaite, on y jette un filet de vinaigre, pour luy donner le haut-goût, puis on le ſert.

Le foye de veau cuit ainſi, eſt trés-excellent à manger froid, & eſt en cet état plus priſé par bien des gens que lorſqu'il eſt chaud.

Si l'on veut manger le foye de veau rôti, on le met à la broche, aprés qu'on l'a bien lardé, où étant on l'arroſe fréquemment avec du beurre qu'on aura fait fondre dans une léchefrite, mêlé d'un peu de vinaigre, de ſel & de poivre; puis lorſqu'il eſt cuit, on le ſert avec de la ſauce qui ſera reſtée dans la léchefrite.

Le Sang de Veau.

Les perſonnes qui ſçavent ce que c'eſt que le ménage, ne laiſſent jamais perdre le ſang des animaux qu'ils égorgent (ſi ce n'eſt celuy du bœuf qui eſt trop materiel;) & pour reuſſir a le ſervir comme il faut, on obſerve d'abord, differemment de celuy de cochon, de le laiſſer refroidir, afin qu'il ſe fige: cela étant, on le met cuire dans de l'eau, étant cuit, on attend qu'il ſoit un peu repoſé avant que de le fricaſſer, puis aprés qu'on l'a coupé par morceaux, on le paſſe à la poële avec du beurre, ou du lard, & quelques fines herbes, puis on le mange ainſi chaudement lorſque la ſauce eſt aſſez tarie; & ce que je dis icy du ſang de veau, s'obſervera à l'égard du ſang des autres animaux.

La Longe de Veau.

La longe de veau eſt un excellent manger lorſqu'elle eſt d'un bon veau, & bien apprêtée; elle ſe ſert rôtie à la broche, aprés avoir été lardée, ou bardée ſeulement, puis étant cuite on la mange.

Longe de Veau en ragoût.

Ayez une longe d'un bon veau, piquez-la de gros lardons ſaupoudrez de ſel, de poivre & de muſcade; & étant preſque cuite à la broche, mettez-la dans une caſſerole couverte, avec du boüillon, un verre de vin blanc, & des champignons; joignez-y de la farine frite & un morceau de citron vert, avec le degout qu'aura rendu la longe, puis ſervez-la ſi-tôt que vous verrez qu'il n'y aura plus gueres de ſauce.

La Roüelle de Veau.

C'eſt un bon manger que la roüelle de veau lorſqu'elle eſt bien apprêtée: & pour y reüſſir, on prend des roüelles un peu épaiſſes, qu'on pique de beaucoup de lardons ſaupoudrez de ſel, de poivre & d'autres fines épices. Cela fait, on met ces roüelles dans une caſſerole, au fond de laquelle on a ſoin de jetter des bardes de lard ſur leſquelles on range les roüelles; il faut obſerver d'abord de ne donner à ce ragoût le feu que trés-mediocrement, afin que la viande rende ſon ſuc. Ce ſuc rendu, on augmente un peu le feu pour faire prendre des deux côtez couleur à ces roüelles, marquant que pour y parvenir, il les faut blanchir d'un peu de farine; & lorſqu'elles ſont aſſez rouſſes (ce qui ſe fait dans le lard fondu, qu'on ôte apres pour mettre un peu de boüillon) on laiſſe ces roüelles s'achever de cuire doucement, étant aſſaiſonnées, outre ce que deſſus, d'un peu de perſil & de ciboules. Lorſque leur cuiſſon eſt faite, on lie la ſauce avec des jaunes d'œufs, & du verjus; puis on mange ce ragoût.

Roüelles de Veau à l'Etuvée.

Outre le ragoût cy-deſſus, on met encore des roüelles de veau à l'étuvée; & cela ſe fait ainſi.

Ayant des roüelles de veau, paſſez-les au lard ou au beurre dans une caſſerolle, puis mettez-y un peu de boüillon, ou de l'eau ſeulement, avec ſel, poivre, épiceries, un petit paquet de ciboules, une feüille de laurier, & de l'écorce d'orange; laiſſez le tout boüillir un peu, aprés quoy vous n'oublierez point d'y jetter un verre de vin, & les tirerez lorſque vous jugerez qu'elles ſeront cuites.

Roüelles de Veau en Hachis.

Pour faire un hachis de roüelles de veau, on en choiſit de bonnes qu'on hache bien avec de la graiſſe de bœuf, & le tout mis dans une caſſerolle; on l'imbibe de de boüillon, & on l'aſſaiſonne de poivre, de cloud de girofle, d'épices, & de quelques fines herbes: puis on le laiſſe ainſi cuire, étant ſoigneux de temps en temps de le remüer, crainte qu'il ne s'attache à la caſſerolle: cela obſervé, & lorſque la cuiſſon approche, on y jette un peu de verjus, & dans le temps des marons on y en met; cela ne le rend pas deſagreable, non plus qu'en ceux de gigot, qu'on peut dire avoir l'avantage de le perfectionner.

Autres Hachis de Roüelles.

Quiconque veut manger un bon hachis de roüelles de veau, n'a qu'à les bien hacher avec du lard, la peau ôtée, y mêler quelques peu de champignons, du

perſil, & de la mie de pain, deux œufs durs, & deux autres jaunes d'œufs pour faire une eſpece de liaiſon du tout; puis le mettre dans une tourtiere, au fond de laquelle on aura eu ſoin de placer des bardes de lard, & le laiſſer ainſi cuire: & comme en cuiſant à la braiſe ſeulement, il ſe forme deſſus une eſpece de croûte, on ſera ſoigneux de faire un trou deſſus pour lui laiſſer prendre vent; & lorſqu'on jugera qu'il ſera temps de le tirer, on y infuſera un ſuc de gigot mêlé avec un peu de verjus dans lequel on aura battu un jaune d'œuf, puis on le ſervira.

Le Jarret de Veau.

L'ordinaire du jarret de veau, eſt d'être ſervi ſortant du pot, où on le met pour aider avec d'autres viandes, à faire un potage de ſanté.

L'Epaule de Veau.

On ne mange gueres l'épaule de veau que rôtie; & pour faire qu'elle flate le goût, on ſoigne de la bien larder, puis on l'embroche, aprés quoy on l'arroſe de beurre à meſure qu'elle cuit, & ſi-tôt qu'elle eſt cuite on la ſert.

D'autres ôtent le manche pour mettre au pot, & font cuire le reſte entre deux plats: mais quelqu'aſſaiſonnement qu'on y puiſſe donner, c'eſt toûjours au goût de bien des gens, un ragoût d'un relief fort médiocre:

La Poitrine de Veau.

On peut dire que la poitrine de veau eſt une des parties la plus délicate de cet animal; on s'en ſert ſi l'on veut pour faire du potage, & comment. On en prend une qu'on fait boüillir, & aprés qu'elle eſt cuite on la tire pour la farcir entre la peau & les petites coſtes, puis on la dreſſe ſur le pain, en verſant deſſus le boüillon dans lequel elle a cuit. La farce dont on l'apprête, eſt ordinairement compoſée de blancs de chapons, de roüelles de mouton, & de quelques ris de veau mêlez de champignons, de ſel, de poivre, & d'épices, le tout paſſé en ragoût.

Poitrine de Veau en Marinade.

Ayez une poitrine de veau, coupez-la par gros morceaux, & faites-les mariner dans le vinaigre, ſel, poivre, clouds de girofle, ciboules, laurier; laiſſez-les dans cet aſſaiſonnement pendant trois heures, enſuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc, & des jaunes d'œufs; trempez vôtre viande dedans, & la faites frire dans du ſain-doux, puis ſervez-la.

Poitrine de Veau en Ragoût.

Il n'eſt rien de plus excellent qu'une poitrine de veau en ragoût, lorſqu'on ſçait l'art de l'accommoder; & pour y parvenir on commence d'abord à la paſſer au roux, & à la faire cuire dans une caſſerole avec du boüillon & un verre de vin blanc, avec du ſel, du poivre, du cloud de girofle, de la muſcade, & quelques fines herbes; & quand elle eſt ainſi cuite, on prend des champignons & un peu de farine qu'on paſſe à la poële avec le méme lard qui a ſervi pour la rouſſir, puis on mêle le tout, & on le mange de cette maniere.

L'on ſert encore la poitrine de veau rôtie à la broche, ou boüillie au pot, ou fricaſſée en guiſe de petits poulets.

Le Quarré de Veau.

Pour ſervir un quarré de veau de differentes façons, on peut le mettre au pot, ou bien le larder pour le faire rôtir à la broche; ou autrement, on le fricaſſe comme je vas dire.

On

On mince ce quarré par morceaux, puis on le passe à la poële avec du lard fondu, ou du beurre, dans lequel on le laisse un peu cuire; ensuite on y met du boüillon, ou de l'eau, un verre de vin blanc, le tout assaisonné de sel, poivre, muscade, & persil. Cela fait, & lorsque la fricassée est assez tarie, on y fait une liaison avec des jaunes d'œufs & un peu de verjus, ou bien avec de la créme de lait, aprés-quoy on la tire.

Le Bout saigneux.

On accommode le bout-saigneux comme la poitrine; il est inutile par conséquent que j'en dise rien, on n'a qu'à y avoir recours.

La Cuisse de Veau.

C'est un bon morceau que la cuisse de veau lorsqu'elle est bien préparée: on la mange rôtie, mais il faut auparavant la faire mariner un demy jour, puis la larder proprement, ensuite de cela la mettre à la broche, où tandis qu'elle cuira, on soignera de l'arroser de la sauce où elle aura trempé, jusqu'à ce qu'elle soit toute noire, qui est la vraye marque de sa cuisson parfaite.

De la Cuisse de Veau en Court-boüillon.

On fait un court-boüillon d'une cuisse de veau, en l'assaisonnant bien avec du sel, du poivre, du cloud, du thim, des oignons, du vinaigre, du verjus, du vin, & du laurier, avec un peu d'eau, le tout mêlé ensemble, & cuit lentement; & si tôt qu'il est assez tary, on le sert apres avoir tailladé cette cuisse, sur laquelle on exprime un jus de citron, & c'est un manger merveilleux.

Le Gigot de Veau.

Toute la façon qu'on fait pour apprêter un gigot, ou gigoteau de veau, c'est de le mettre cuire au pot & de le manger quand il est bien cuit, ou à la vinaigrette, ou avec du boüillon assaisonné de poivre blanc, & du persil bien menu.

Les Ris de Veau.

On sçait que les ris de veau sont les endroits les plus délicats de la béte, & que lors qu'ils sont mis artistement en ragoûts; on peut dire que c'est un manger merveilleux. Et voicy comme on les accommode.

Vous prenez des ris de veau que vous piquez de menu lard, & aprés que vous les avez fait ainsi rôtir, vous les servez avec un ragoût de champignons dessus, qui leur sert de sauce; ou bien aprés que vous les avez fait mariner, vous les coupez par tranches, les trempez dans de la farine, & puis vous les faites frire, puis vous les mangez avec la même sauce de champignons que dessus, ou celle de morilles.

CHAPITRE III.

Du Mouton, de l'Agneau & du Chevreau.

Le mouton a son merite particulier, & ne paroît pas moins souvent sur nos tables que le bœuf & le veau; & pour ne point oublier d'enseigner la méthode de l'accommoder diversement dans toutes ses parties, je commenceray par la tête & diray.

La Tête de Mouton.

Que quoyque la tête soit la moindre de toutes, cependant elle ne laisse pas que de faire un mets dont le vulgaire s'accommode trés-bien; & voicy comment.

On

On les achete des tripieres, puis les minçant en morceaux on les paſſe dans du beurre un peu roux, aprés cela on y met du boüillon, du ſel, du poivre, un peu de ciboule, ou de l'oignon; & aprés que tout cela a boüilli enſemble, on y jette du vin, dans lequel on a délayé la cervelle, ce qui en rend la ſauce plus épaiſſe; puis ſi-tôt que la fricaſſée eſt aſſez tarie, on la tire, & on la ſert ainſi, aprés néanmoins y avoir infuſé un peu de vinaigre, ou détrempé de la moutarde dans le temps, & chacun ſelon ſon goût.

Les Langues de Mouton.

Quand je dirois que la Langue de mouton eſt un des morceaux le plus délicat qu'ait cet animal, je ne mentirois pas; l'experience que nous en faiſons nous le fait trop voir tous les jours: diſons donc de quelle maniere on les apprête.

Les Langues de Mouton rôties.

Je trouve qu'il n'y a rien de ſi bon que des langues des mouton à la grillade, lorſqu'on les ſert grillées, avec de la mie de pain & du ſel, & que pour ſauce on fait boüillir enſemble du verjus, du boüillon, des champignons, du ſel, du poivre, de la farine frite, de la muſcade & du citron, & aprés qu'on ſert ce ragoût bien proprement.

Langues de Mouton à la ſauce douce.

Lorſqu'on veut manger les langues de mouton à la ſauce douce, il faut, non pas les faire griller, mais les bien blanchir de farine, puis les bien faire frire dans la poële avec du bon beurre; étant frites, on les arrange ſur un plat, puis on y donne la ſauce que voicy.

On prend du vinaigre, du ſucre, un peu de ſel, trois ou quatre clouds de girofle, de la canelle, & un peu de citron, qu'on fait boüillir enſemble; puis lorſque cette ſauce eſt cuite, on y met un peu de poivre blanc, & un jus de citron, puis on la ſert.

Les Pieds de Mouton.

Il n'eſt pas difficile d'accommoder les pieds de mouton; premierement on les mange cuits dans un pot à part avec eau, ſel, poivre, clouds de girofle, & un peu de thim; & ſi-tôt qu'ils ſont bien cuits, on les mange à la vinaigrette, c'eſt-a-dire du vinaigre aſſaiſonné de ſel, & de fort peu de poivre, le tout garni de perſil.

En ſecond lieu, on en met en fricaſſée, dont la compoſition eſt telle.

Ayez des pieds de mouton cuits au pot, coupez-les par morceaux, paſſez-les à la poële avec du beurre, mettez-y un peu de verjus, aſſaiſonnez-les de ſel, d'un paquet de ciboules que vous retirerez, & d'autres épices; & lorſque la cuiſſon vous en paroîtra parfaite, mettez-y des jaunes d'œufs délayez au verjus, puis tirez-les & les ſervez.

Autre.

On prend des pieds de mouton bien échaudez, qu'on fait cuire dans du bon bouillon; avec un peu de perſil & de ciboules, obſervant qu'ils ne ſoient point trop cuits; puis ôtant l'os de la jambe, on en prend toute la peau qu'on étend ſur une table; aprés cela on ſe ſert d'une certaine farce compoſée de ris de veau hachez, de blancs de chapon, & de champignons, le tout bien aſſaiſonné, qu'on étend ſur chacune de ces peaux, qu'on roule pour être miſes enſuite dans un plat d'une maniere à ne point fondre au feu: cela fait, on les ſaupoudre de mie de pain, aprés les avoir arroſées

arrosées d'un peu de graisse; & les mettant ainsi dans un four, on leur y fait prendre couleur. Les pieds de mouton étant jusques-là comme on les souhaite, on en fait égouter ce qu'il y peut avoir de graisse: puis avant de les servir, on met dessus une sauce de champignons, ensuite dequoy on mange ce ragoût chaudement.

Le Col de Mouton.

La partie du Mouton qu'on appelle le col, est aussi celle qui est dite le bout-saigneux: elle se mange pour l'ordinaire bouillie au pot, & est ainsi trés-excellente.

On en met aussi en haricot avec des navets, ou bien en pâte, ainsi que les poulets, en leur faisant une sauce aux œufs délayez avec le verjus.

La Queüe de Mouton.

Il est dangereux que la queüe de mouton ne donne un goût de suif au potage, si l'on n'a soin d'en ôter la plus grande partie de la graisse; & étant pour lors ainsi dégraissée, on la met au pot pour l'y faire cuire, afin d'être mangée boüillie ou rôtie sur le gril, aprés avoir été saupoudrée de mie de pain & de sel; & avant de la servir, on y met un filet de vinaigre, & de l'ail avec un peu de poivre blanc.

Autre maniere de manger la Queüe de Mouton.

Ayez une queüe de mouton, faites-la bien cuire, ôtez-en la peau, trempez-la dans la pâte claire faite avec farine, jaunes-d'œufs, sel, poivre, & boüillon; passez-la à la poële avec de bon beurre, & lorsqu'elle sera assez frite, servez-la avec poivre blanc, du persil frit, & du verjus.

Le Collet de Mouton.

On sert un collet de mouton rôti à la broche si l'on veut, ou bien sur le gril, aprés qu'on l'a dépecé en côtelettes; observant en l'une & l'autre maniere, avant de le faire rôtir, de le saupoudrer toûjours de mie de pain & de sel, puis de le mettre ainsi sur table avec une sauce au verjus, sel & poivre blanc.

L'Epaule de Mouton.

L'épaule de mouton se mange simplement rôtie si l'on veut, observant pour la rendre agreable au goût, d'y passer du persil avec la lardoire, & sur la fin de la cuisson d'y jetter de la mie de pain, & du sel.

On accommode encore l'épaule de mouton d'une autre maniere, qui est bien plus du goût des gens délicats, que la précedente; & ce que j'en vas dire en fera aisément tomber d'accord. On prend une épaule de mouton à moitié rôtie qu'on écorche jusqu'au manche, on en ôte la chair qu'on hache, puisqu'on passe à la poële avec des fines herbes, du sel, du poivre, de la muscade, des champignons & du boüillon pour cuire le tout ensemble; cela fait, on met ce hachis dans la peau dont on l'a tiré, & colorant au feu cette peau avec un peu de mie de pain & du sel, on soigne que le tout soit proprement fait, puis on la sert.

Le Gigot de Mouton, autrement dit Eclanche.

En fait de ragoûts, c'est toûjours la fantaisie qui en décide; car jamais on ne disputa des goûts: & c'est ce qui a poussé l'industrie de nos meilleurs cuisiniers à rechercher des moyens differens pour apprêter toutes sortes de viandes. Le gigot de mouton, par exemple, se mange simplement rôti si l'on veut, & l'on peut dire même que c'est ainsi un excellent morceau lorsqu'il est d'un bon mouton.

Gigot de Mouton farci.

On farcit auſſi un gigot; & voicy comme on fait. On en prend un qu'on écorche juſqu'au manche, & le bout de l'oſſelet ôté, on en tire toute la chair, qu'on hache avec un peu de lard, de la moëlle de bœuf, des champignons, du ſel, du poivre, de la ciboule, & d'autres fines herbes, joignant à cela deux œufs entiers, & deux jaunes d'œufs avec une mie de pain; cela fait, & le tout étant bien aſſaiſonné & haché, on prend cette farce dont on remplit la peau du gigot, aprés quoy on la pane, pour enſuite cette piece de table être miſe au four, afin d'y acquerir une cuiſſon parfaite, & lorſqu'on la verra telle, on la tirera pour être ſervie chaudement.

Gigot à la daube.

Prennez un gigot de mouton, ôtez luy la peau, piquez-le de menu lard, mettez-le tremper dans du verjus & du vin blanc pendant un demi jour, aſſaiſonné de ſel, de poivre, de laurier, & de clouds de girofle; puis faites-le rôtir à la broche, arroſez-le de la ſauce où il a trempé, & étant cuit faites-y une ſauce avec le degout, un peu de farine frite, & un jus de champignons: aprés cela ſervez-le.

Autre.

Ayez un gigot, dépoüillez-le de ſa peau, battez-le avec un bâton pour en rendre les chairs plus courtes, coupez le bout de l'oſſelet, piquez-le de gros lardons, ſalez-le, poivrez-le, & puis prenez un pot où vous le ferez boüillir dans de l'eau, & lorſque vous jugerez qu'il pourra être cuit, mettez-y du vin, un peu de verjus, du citron & du cloud de girofle. Cela fait, & lorſque la cuiſſon ſera parfaite, tirez-le, & avant de le ſervir épanchez deſſus de l'eſſence d'ail; & puis mangez-le tout chaud.

De L'Agneau:

On m'avoüera que l'agneau eſt un excellent manger, quand il eſt gras & de lait

La Tête, & les Pieds d'Agneau.

La tête à laquelle on laiſſe le col, ſert pour mettre en potage, ainſi que les pieds, & pour faire qu'ils réüſſiſſent employez-les de cette maniere; on les échaude bien, puis on les met dans un pot avec du petit lard, pour être cuits enſemble, avec ſel, poivre, cloud de girofle, & fines herbes; cela fait, on fait mittonner le potage avec de l'autre boüillon qui ſoit bon, puis on range deſſus les têtes d'agneau, dont on tire la cervelle pour la faire frire aprés l'avoir bien ſaupoudrée de mie de pain; étant frite, on l'arrange auſſi ſur les bords du plat avec les pieds & le petit lard, puis on les met ainſi ſur table.

Freſſure d'Agneau.

Tout ce qui ſe peut manger de l'agneau, eſt toûjours fort délicat: la freſſure ſe cuit au pot, & ſe mange ainſi ſi l'on veut, ou bien on en fait une fricaſſée, aprés l'avoir miſe en morceaux; cela fait, on la paſſe à la poële avec du beurre, puis la faiſant cuire dans du boüillon du pot, aſſaiſonné de ſel, de poivre, & de cloud de girofle; on n'oublie point, lorſque la cuiſſon approche, de prendre des jaunes d'œufs délayez avec du verjus, & de les jetter quand on le juge à propos, dans cette fricaſſée, pour la dreſſer incontinent: ou bien au lieu de verjus, on ſe ſert de crême douce pour épaiſſir la ſauce.

La Poitrine d'Agneau.

On ſert la poitrine d'agneau frite; & voicy comme on y réüſſit. On en prend une

une qu'on mince par gros morceaux, qu'on met tremper dans du verjus, du vinaigre, du sel, du poivre, du cloud de girofle, de la ciboule ou du laurier; on laisse là-dedans cette poitrine l'espace de quatre heures durant; aprés quoy on la trempe dans une pâte claire, composée de farine, de vin blanc, & de jaunes d'œufs; puis on la frit à la poële dans du beurre, ou dans du sain-doux: étant ainsi bien frite, on la mange avec plaisir.

Les Rognons d'Agneau.

J'ay dit comme il falloit apprêter les ris de veau, c'est la même chose des rognons d'agneau, ainsi on n'a qu'à y avoir recours.

Du Chevreau.

Les apprêts qu'on fait du chevreau sont semblables à ceux de l'agneau, quoyque le merite du dernier surpasse de beaucoup celuy du premier.

AVERTISSEMENT.

Pour ne rien dire icy d'inutile, je suis bien aise d'avertir que le bouc & la chevre s'accommodent de la même maniere que le mouton, quoique leur chair ne soit pas (veritablement parlant) si bonne, ny si excellente au goût.

CHAPITRE IV.

Du Porc.

LA viande de Porc se mange agreablement; mais elle ne fait pas un mets si délicat sur nos tables que les précedentes. Et la premiere chose par où l'on commence à l'accommoder, c'est aprés qu'il est tué, par nettoyer les tripes, & puis faire le boudin.

Du Boudin.

Le boudin est un excellent manger lorsqu'il est fait de la maniere que je vas le dire. L'on a du sang de cochon dans une terrine, observant qu'il ne faut point qu'il soit caillé; on y mêle un peu de lait, une cuillerée de bon bouillon gras pour le rendre plus délicat; cela fait, on coupe de la panne en petits morceaux qu'on met dans ce sang, avec du persil & de la ciboule hachée, & de toutes sortes de fines herbes, aprés qu'on les a fait frire dans de la graisse de cochon, & n'oubliant pas d'assaisonner le tout de sel, de poivre & de toutes sortes d'épiceries. Cela achevé, on prend dans un chauderon de l'eau qu'on fait boüillir, puis mettant tremper le tout dedans la terrine, ou autre instrument dans lequel est le sang, on a soin de le remuer, crainte qu'il ne se prenne au fond; & quand on juge que tout a pris goût, pour lors on forme le boudin, en mettant dans les boyaux avec un petit entonnoir fait exprés toute la mixtion dont je viens de parler. Le boudin formé, on le fait blanchir à l'eau; pour éprouver s'il l'est, on prend une épingle avec laquelle on le pique, & s'il n'en sort que de la graisse, c'est une marque qu'il faut l'ôter de cette eau, au lieu qu'il l'y faut encore laisser s'il rend du sang; & le boudin fait ainsi, & si-tôt qu'il est refroidy, se sert grillé & tout chaud.

Du Boudin blanc.

A l'égard du boudin blanc, lorsqu'on veut qu'il soit délicat, on ne se contente pas de hacher de la panne de cochon avec de la chair, mais on prend encore des blancs de chapon, ou de dinde, qu'on mêle parmi, avec un peu d'oignon aussi haché qu'on a été soigneux auparavant de faire frire, & quelques fines herbes, ex-

cepté le perſil; puis aſſaiſonnant le tout d'épices, & d'un peu de lait, on le fait boüillir dans une caſſerole; cela fait, on tire tout ce compoſé, dans lequel on met des blancs d'œufs foüetez, puis on en forme ſon boudin avec les boyaux qu'on a tout préparez. Le boudin achevé, on le fait blanchir à l'eau, dans laquelle on a mis un peu de lait & d'oignons; & lorſqu'il eſt refroidi, on le met griller ſur du papier, puis on le ſert pour être mangé incontinent.

Des Andoüilles.

J'ay déja dit comme il falloit faire les andoüilles de veau; il eſt icy queſtion d'enſeigner la maniere de compoſer celles de cochon, c'eſt ce qui n'eſt pas difficile: car on y réüſſit en prenant de gros boyaux de cochon dont on ôte le gros bout, pour le faire tremper un jour ou deux; cela fait, & le tout étant lavé proprement & blanchi dans l'eau où l'on aura mis quelques tranches d'oignon avec un peu de vin blanc, on tire ces boyaux qu'on jette dans une autre eau qui eſt fraîche, puis on les coupe de la longueur qu'on veut qu'ayent les andoüilles. Ces boyaux coupez, on prend du ventre de cochon dont on ôte le gras, & qu'on taille auſſi par tranches de la longueur des andoüilles; cela fait, on les forme, puis on les envelope des robes qu'on leur a préparées, aprés les avoir aſſaiſonnées de toutes ſortes d'épices.

Les andoüilles ainſi achevées, il faut les faire cuire pour les manger. Et voicy comment.

Prenez les mettez-les dans un pot bien bouché, poſez ce pot ſur un feu trés-médiocre, laiſſez en cet état ces andoüilles rendre leur ſuc, puis jettez y un peu d'eau avec un oignon piqué de clouds de girofle, & deux verres de vin blanc, du ſel, & du poivre; laiſſez-les cuire ainſi, & étant cuites, il eſt bon qu'elles refroidiſſent dans leur boüillon, puis les tirer, afin de les mettre griller ſur une feüille de papier, pour être mangées toutes chaudes.

Le Foye, la Ratte, & le Cœur de Cochon.

Les parties de cochon que voicy, ſe mangent accommodées comme le cœur de veau; & pour y recourir, on n'a qu'à voir la page 244.

Le Mou de Cochon.

Pour faire un ragoût de mou de cochon, on en prend un qu'on fait cuire dans du boüillon aſſaiſonné de ſel, de poivre, de cloud de girofle, & de fines herbes; puis ſi-tôt qu'il eſt cuit, on le tire pour le mettre en hachis, qu'on fait en le hachant bien menu; puis le mettant dans une une caſſerole avec bon beurre, ſel, poivre, cloud de girofle, & autres épices, on le laiſſe ainſi cuire un peu de temps, aprés quoy on y joint un verre de vin blanc & du perſil; & lorſqu'on juge que ſa cuiſſon eſt parfaite, on y jette des jaunes d'œufs délayez avec du verjus, & on le tire enſuite.

La Langue de Cochon.

Aprés que la langue de cochon a été ſalée pendant dix ou douze jours, on la tire, puis on l'eſſuye, enſuite on la pend à la cheminée avec une feuille de papier par-deſſus pour la garentir de la ſuye; puis ayant aſſez pris de fumée, on l'ôte pour être gardée aprés dans un lieu ſec; & ce ſont ces ſortes de langues qu'on nomme langues parfumées. Voyez ce que j'ay dit des langues de bœuf.

La Gorge de Cochon.

On fait cas d'une gorge de cochon lorſqu'elle eſt bien parfumée, & de même que j'ay dit qu'il falloit faire à l'égard de la langue.

L'Epaule

L'Epaule de Cochon.

L'épaule de cochon eſt excellente, lorſqu'elle eſt tendre & bien préparée; & voicy comme on s'y prend: on a une épaule qu'on met ſaler pendant dix ou douze heures ſeulement, puis on la met à la broche, où on la fait plutôt trop cuire que pas aſſez, le cochon etant d'une nature à vouloir être mangé tout rôti. Cela fait, & lorſque cette épaule eſt cuite, on la tire, & avant que de la ſervir on y fait une ſauce-Robert compoſée de la maniere que voicy.

Prenez du beurre, laiſſez-le bien chauffer, mettez y frire de l'oignon mincé en morceaux quarrez, ou bien de la ciboule; aprés cela jettez-y un verre de vin, un peu de vinaigre, que vous aſſaiſonnerez de ſel, de poivre, de muſcade, & d'une cuillerée de bouillon, puis vous le ſervirez aprés y avoir ajoûté de la moutarde.

Il y a encore d'autres pieces qu'on leve de deſſus le cochon, & qui ſe mangent ou roties à la broche, ou ſur le gril, ſans être faites; & telles ſont les échinées, l'os court, & les griblettes.

Autre maniere d'accommoder les Griblettes de Cochon.

Ayez des griblettes de cochon, panez-les, paſſez-les à la poële dans du ſain-doux, laiſſez-les bien frire, tirez-les, & puis ſervez-les avec jus de citron, ou ſauce-Robert.

On ſe ſert encore de ces griblettes pour mettre en hachis, & qu'on apprête comme j'ay dit qu'il falloit faire les roüelles de veau.

Les Pieds de Cochon.

Lorſqu'on veut manger les pieds de cochon ſans beaucoup de façon, on les tire de l'endroit où ils ont pris ſel, puis on les fait cuire dans un pot; & quand ils le ſont ſuffiſamment, on les met rôtir ſur le gril, puis on les ſert avec la ſauce-Robert.

Autre maniere.

On fait une fricaſſée de pieds de cochon, en les mettant rôtir ſur le gril, aprés quoy on les coupe par morceaux pour les paſſer à la poële dans du beurre; cela fait, on y joint de l'oignon coupé en petits carreaux qu'on laiſſe, puis on y jette deux verres de vin, du ſel, ce qui y eſt abſolument néceſſaire, ainſi que du poivre & du cloud de girofle; on laiſſe le tout raiſonnablement tarir, puis on y met un filet de vinaigre, & lorſqu'ils ſont cuits on y méle la moutarde, puis on les ſert tout chaudement.

Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout.

On fait encore des pieds de cochon à la Sainte Menehout; & pour y reüſſir, ayez-en, coupez-les en deux, mettez-les dans une marmite, au fond de laquelle ſera une rangée de bardes de lard, puis une de pieds de cochon, & ainſi juſqu'à ce que la marmite ſoit pleine; aprés cela, prenez un verre d'eau-de-vie, un peu d'ame, du laurier, & une chopine de vin blanc; couvrez le tout de bardes, & d'un couvercle qui joigne bien, obſervant pour cela de l'empâter; puis mettant cette marmite à la braiſe, laiſſez-les cuire en cet état pendant dix ou douze heures, ſans leur donner le feu que trés-médiocrement, afin qu'ils acquierent une cuiſon qui les rende comme nous les ſouhaitons; & ce ragoût ſur tout demande beaucoup de vigilance: cela fait, & lorſqu'ils ſont cuits & refroidis, ſaupoudrez-les de mie de pain, faites-les griller, & ſervez-les ainſi tout chauds.

Les Oreilles de Cochon.

Les oreilles de cochon ſe mangent à la ſauce-Robert, les ayant coupées par tranches

ches aprés qu'elles ont été cuites dans le pot, & paſſées à la poële avec un peu de beurre : on peut encore ſervir les oreilles de cochon frites, en les trempant dans de la pâte faite avec de la farine, du vin blanc, & des œufs ; & lorqu'elles ont pris couleur, on les ſert avec du verjus & du poivre.

Le Groin de Cochon.

On parfume le groin de cochon, pour être mangé en guiſe de jambon ; ou bien on le ſert boüilli au pot, avec poivre, clous de girofle & muſcade ; il ſe rôtit auſſi ſur le gril, & ſe met ſur table accompagné d'une ſauce-Robert.

Les Jambons.

Je ſuppoſe qu'un Jambon ait été ſalé comme il faut, & bien parfumé ; cela étant, & avant que de le faire cuire, on le fait tremper en eau tiede, & aprés l'avoir ainſi changé pluſieurs fois, on le lave & on l'eſſuie ; puis on le met dans un chauderon le plus preſſé que l'on peut, afin qu'il y ait peu de boüillon, & que par ce moyen la trop grande abondance d'eau ne diminuë en rien de ſa bonté.

On obſerve avec cela de mettre au fond du chauderon une poignée de foin délié, avec des fines herbes, deux gros oignons, & de l'écorce de Citron ; & à meſure que ſon boüillon ſe tarit, on eſt ſoigneux d'avoir de l'eau chaude pour luy en ſubſtituer toûjours de nouvelle, & continuer ce ſoin juſqu'à ce qu'il ait acquis une cuiſſon parfaite. Etant bien cuit, on le tire, pour le laiſſer refroidir dans ſon boüillon juſqu'à ce qu'on puiſſe l'ôter du chauderon avec la main ; puis le poſant ſur un plat, on luy laiſſe égouter ſon boüillon, aprés quoy on léve la coüene de deſſus le lard, pour le poudrer d'un peu de poivre, & d'un peu de canelle broyée, & y piquer quelque clouds de girofle, & le garnir de perſil haché, avec un peu de thim, & des feuilles de laurier ; puis on le recouvre de ſa coüene ; pour luy donner le loiſir de ſe refroidir.

Il y en a qui le font cuire avec le vin ; mais on tient que cela luy fait faire la corne : au reſte on laiſſe cela à la volonté de ceux qui en font cuire.

Du Cochon de Lait.

Si-tôt que le cochon de lait eſt tué, il veut qu'on le mange, car il n'a pas beſoin d'être mortifié pour être tendre ; ainſi d'abord que l'operation en eſt faite, qu'on l'a échaudé, & qu'il eſt pelé, on le vuide de toutes ſes entrailles, aprés quoy on l'aſſaiſonne dedans, de ſel, de poivre, & d'un brin de ſauge ; puis on y met un oignon, & de la ciboule ; enſuite on lui referme le ventre avec une brochete, pour aprés le mettre en broche.

On doit être ſoigneux de l'eſſuyer ſi-tôt qu'il commence à ſuer, & il y en a qui luy mettent dans le corps un morceau de beurre, avec lequel ils l'arroſent à meſure que le feu le fait diſtiller ; les Cuiſiniers ne deſapprouvent pas cette méthode, & d'abord qu'il eſt cuit, il faut le ſervir pour être mangé chaudement.

Cochon de Lait farci.

Ce n'eſt pas ſeulement rôti qu'on ſert le cochon de lait, mais il ſe mange encore farci ; & pour cela faire,

Prenez ſon foye avec du lard, hachez le tout enſemble, mêlez-y des champignons, des capres, un peu d'ail, quelques fines herbes, & de la ſauge ; paſſez le tout dans la caſſerole, aſſaiſonnez-le de ſel, de poivre, & d'un peu de clouds de girofle, farciſſez-en le corps du cochon, & mettez-le à la broche pour le faire rôtir, ſoignant de l'arroſer avec du beurre, puis ſervez-le ſi-tôt qu'il eſt cuit.

CHA-

CHAPITRE V.

Du Gibier en général, & haute Venaiſon.

PAr ce mot de Gibier, j'entends les liévres, les levreaux, les lapins, les perdrix, les beccaſſes, les beccaſſines, & autres, & par celuy de Venaiſon, le ſanglier, le cerf, & le chevreüil, &c.

Du Liévre.

Pour apprêter un liévre, on commence par l'écorcher, puis on le vuide, & aprés cela on le larde pour le mettre en broche, l'ayant froté auparavant avec ſon foye pour le rougir; on le mange ou à la vinaigrette, ou à la ſauce douce.

Liévre en Civé.

Comme les goûts ſont differens, on a auſſi trouvé le moyen de diverſifier les mets. C'eſt ce qui fait qu'outre rôti, on ſert encore le lievre en civé, & voicy la méthode d'en venir à bout.

On prend un lievre dont on léve entierement les cuiſſes & les épaules, puis on coupe le reſte par morceaux qu'on larde de gros lard, pour enſuite les paſſer à la poële, ou au ſain, ou au lard fondu; cela fait, on met le tout dans un pot avec du vin blanc, qu'on aſſaiſonne de ſel, de poivre, de muſcade, de laurier, un peu d'orange & de fines herbes, & on le laiſſe ainſi cuire, pour le ſervir tout chaud lorſqu'il ſera parvenu à ce point.

Du Levreau.

Le meilleurs levreaux ſont ceux qui ſont nez au mois de Janvier alors qu'ils ſont demy, ou de trois quarts; & comme il arrive quelquefois qu'un levreau a acquis ſa grandeur naturelle, ce qui fait douter de ſa jeuneſſe, pour lors, & afin de s'en rendre certain, on a coutume de luy prendre les oreilles pour les écarter, & ſi l'on remarque que la peau ſe relâche, c'eſt ſigne qu'il eſt tendre; mais au contraire, ſi elle ſemble ferme, elle témoigne ſa vieilleſſe.

On mange les levreaux rôtis, ainſi que les lievres; & avant de les mettre à la broche, on obſerve toûjours de les rougir de leur ſang, & de les larder, pour être ſervis à la poivrade lorſqu'ils ſont cuits, ou bien à la ſauce douce, ou à la vinaigrette, on n'a qu'à choiſir.

Levreaux en Ragoût

Ayez un levreau, coupez-le par quartiers, lardez-le de gros lard avec la lardoire de bois, faites le cuire avec du boüillon, aſſaiſonnez-le tout de poivre, de cloud, & d'un verre de vin; & lorſque la cuiſſon en eſt faite, prenez le ſang & le foye que vous paſſerez à la poële avec un peu de farine, mêlez le tout enſemble avec un filet de vinaigre, & ſervez.

Des Lapins.

On compte de deux eſpeces de lapins; ſçavoir les lapins de garenne; & les lapins clapiers; les premiers ſont bien plus eſtimez que les derniers, & l'on ſe trompe toûjours dans le choix lorſqu'on ne ſçait pas le faire: & pour parvenir à cette connoiſſance, on ſçaura qu'un lapin de garenne ſe reconnoit à l'aide de trois de nos ſens, premierement par la vuë, qui juge de ſa couleur, par l'odorat, & par le goût.

On

On connoît un lapin de garenne par sa couleur, lorsqu'il a le poil du pied & le dessous de la queüe roux, ce qui ne paroît que fort peu aux lapins clapiers; ce n'est pas que si on ne sçavoit en cela la ruse des rôtisseurs, on s'y trouveroit bien trompé: car que font-ils pour abuser là-dessus les acheteurs! ils sont soigneux de leur brûler un peu le poil des pieds, ce qui les rend roux; mais on reconnoît leur tromperie en effaçant cette marque avec de l'eau, ou portant ce lapin au nez on sent le poil roussi.

Le goût fait distinguer un lapin de garenne d'avec un clapier, lorsqu'en le mangeant on trouve une chair grossiere, & fade; on juge que c'en est un de la seconde espece: au lieu que quand cette chair est délicate, & a un certain relief qui luy convient, on peut dire pour lors que c'est un lapin de garenne.

Les lapins sont encore vieux ou jeunes, & pour connoître l'un ou l'autre de ces âges, on leur tire aussi les oreilles tout comme aux levreaux; mais pour en juger plus sainement, on reconnoît la vieillesse d'un lapin, lorsqu'en coulant le pouce, & le premier doigt dessus le poil des pieds de devant, on s'aperçoit que la jointure en est grosse.

Ces connoissances acquises par les observations qui leur sont propres, il n'est plus question que de sçavoir comme se servent les lapins.

Lapins Rôtis

Lorsqu'on veut faire rôtir un lapin, on le pique de fins lardons, ou bien on le barde, ou faute de lard on l'arrose de beurre en cuisant; & si-tôt qu'il est cuit, on le met dans un plat, & on le sert avec une sauce à l'eau, assaisonnée de sel & de poivre blanc.

Lapins en Ragoût.

Ayez un lapin, coupez-le en quatre, lardez-le de gros lard, passez-le à la poële avec du lard fondu, mettez-le cuire dans une terrine ou cassérole, avec du boüillon, un verre de vin blanc, le tout assaisonné de poivre & de sel; joignez-y de la farine frite avec de l'orange, & lorsque la cuisson en est faite, servez-le pour être mangé chaudement.

Lapins en Fricaßée.

Un lapin fricassé est quelque chose d'excellent, lorsque la fricassée en est bien faite; & pour y réussir on prend un lapin qu'on coupe par morceaux, qu'on passe à la poële avec du lard fondu: cela fait, on y met pour le faire cuire du boüillon, qu'on assaisonne de sel, de poivre, de fines herbes, de ciboûletes, & de muscade; étant cuit comme il faut, mettez-y, avant de le tirer, des jaunes d'œufs avec du verjus, & le mangez.

On observera que ce que je viens de dire des lapins, se doit observer à l'égard des lapreaux, puisqu'ils ne different entr'eux seulement que de l'âge.

Des Perdrix.

Je n'ay que faire icy d'établir le merite des perdix, il est connu de tout le monde; & faute de les sçavoir apprêter, souvent on fait d'un morceau le plus délicat qu'il y ait, un mets qui ne vaut presque pas qu'on le mange: Voicy donc les differentes manieres de les accommoder.

On s'en sert si l'on veut pour en faire des potages de santé, ou bien on la rôtit & pour la rendre ainsi agreable, on la pique de lard, apres luy avoir coupé les aîles comme on fait aux oisons, & luy laissant pancher la tête, qu'on ne plume point jusqu'à la moitié du cou, elle cuit ainsi; puis on la tire pour la manger,

aprés

aprés l'avoir saupoudrée dessus de sel bien menu, & avec une sauce faite d'un peu de vin, de sel, de poivre blanc, de rocamboile, & d'un jus de citron.

Perdrix à la Daube.

Prenez des perdrix, lardez-les de moyens lardons, assaisonnez-les de sel, de poivre, de cloud, de muscade, de laurier, de ciboules d'orange; enveloppez-les dans une serviette, faites-les cuire dans un pot avec du boüillon & du vin blanc & lorsque vous connoîtrez que cette daube sera tarie suffisamment, laissez-les refroidir à demy dans leur boüillon; puis aprés servez-les avec un jus de citron.

Perdrix en Hachis.

Pour ne point user icy de redite inutile, je diray que les hachis de perdrix se font comme ceux de gigot de mouton. Voyez page 250.

Perdrix en Marinade.

On met aussi les perdrix en marinade, & pour y réüssir, on en prend qu'on coupe par quartiers, qu'on met dans du verjus & dans du vinaigre, afin de les faire mariner pendant trois heures seulement, le tout assaisonné de sel, de poivre, de clouds de girofle, de ciboule, & de laurier: cela fait, on les trempe dans une pâte claire, composée avec de la farine, du vin blanc, & des jaunes d'œufs; puis on les frit dans du lard fondu, dans du beurre, ou du sain-doux: étant bien frites, on les garnit de persil frit, & de tranches de citrons; & on les sert ensuite.

Des Perdreaux.

Les perdreaux se servent pour l'ordinaire rôtis, & on les pique de lard, ou bien on les barde.

Des Beccasses.

La maniere d'accommoder les beccasses, est d'abord de les plumer, & de leur passer le bec à travers le corps par les côtez, sans les vuider, aprés quoy on les pique de lard fort proprement pour les mettre à la broche, étant embrochées, on pose sous elles dans la lechefrite des rôties de pain pour en recevoir le degout qui en tombe; aprés qu'elles sont rôties, on y fait une sauce avec orange, sel poivre blanc, & une ciboulette.

Beccasses en ragoût.

Pour faire un bon ragoût de beccasses, on s'en sert lorsqu'elles sont à demy cuites, puis on les coupe en piéces, pour les mettre dans une casserole avec du vin, des capres & des champignons, le tout assaisonné de sel & de poivre, aprés quoy on les laisse boüillir jusqu'à ce que la cuisson soit parfaite, pour être servies aprés y avoir pressé un jus d'orange.

On apprête les beccassines de la même maniere que les beccasses lorsqu'on les veut faire rôtir; mais quand on souhaite les manger en ragoût, on les fend en deux sans les vuider (supposé qu'elles soient à demi cuites à la broche) puis on les passe à la poële avec du lard fondu, sel, poivre blanc, & un peu de ciboule; & faisant aprés cela distiller un jus de champignons dans ce ragoût avec un peu de citron, on le sert lorsqu'il est cuit pour etre mangé tout chaud.

Des Cailles rôties.

La caille a son merite, qu'on ne luy sçauroit disputer, & l'on peut dire dans

ſon temps qu'elle fait l'ornement des meilleures tables: on la mange rôtie; & pour cela on la plume, puis on la vuide, on la pique de lard, ou bien on la barde, aprés cela on la met en broche pour la faire cuire, & ſi-tôt qu'elle eſt cuite on la ſert avec un jus d'orange, ou bien du verjus, du ſel, & du poivre blanc.

Cailles en ragoût.

Ayez des cailles, fendez-les en deux ſans les ſéparer, paſſez-les à la poële avec du lard fondu, aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, & de muſcade; mêlez-y des champignons, un peu de farine & un jus de mouton; puis les ſervez chaudement, aprés y avoir mis un jus d'orange.

Des Pluviers.

Comme j'ay dit que les beccaſſes s'apprêtoient, ainſi avertiray-je que ſe mangent les pluviers, qu'on y ait recours.

Des Vanneaux.

Les vanneaux, ainſi que les autres oiſeaux, ſe plument au ſec; ſe lardent & ſe vuident, puis ſont mis à la broche, pour être mangez avec un peu de verjus, du ſel, & du poivre blanc.

Des Grives.

On apprête les grives en les flambant, & les poudrant de pain & de ſel, pour les manger lorſqu'elles ſont rôties avec du verjus & du poivre, obſervant de frotter le plat d'une échalotte, & d'y mettre un jus d'orange.

Grives en ragoût.

On fait un ragoût de grives, en les paſſant à la poële ſans les vuider avec lard fondu, un peu de farine, des fines herbes, le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre, de muſcade, on y met un peu de vin blanc; & lorſque ce ragoût eſt cuit, on y joint du jus d'orange, pour être ſervi incontinent.

Des Aloüettes.

Pour apprêter des aloüettes comme il faut, on commence par les plumer au ſec, puis à leur écorcher la tête, obſervant de ne les point vuider; cela fait, on les pique de lard, puis leur paſſant une brochette en travers, on les attache toutes à la grande broche pour les faire rôtir; & lorſqu'elles le ſont, on y poudre de la mie de pain avec du ſel, & on leur met deſſous une rôtie, & une ſauce comme aux beccaſſes.

Aloüettes en ragoût.

Prenez des aloüettes, plumez-les, vuidez-les, paſſez-les à la poële avec du lard fondu & un peu de farine; mettez-les dans une terrine avec du boüillon & du vin blanc; aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, de canelle; laiſſez-les cuire ainſi juſqu'à ce que la ſauce en ſoit courte; mettez-y un jus d'orange & puis les ſervez.

Des Oyes ſauvages.

Les oyes ſauvages ſe plûment au ſec, & ſe vuident; on eſt ſoigneux de les larder lorſqu'ils ne ſont pas gras, & on ne les larde point quand ils le ſont; & étant bien rôtis, on les ſaupoudre de ſel, puis on les mange à la poivrade. Ces animaux ſe ſervent encore d'autre maniere, comme je diray cy aprés à l'article des oiſons.

Des

Des Canards sauvages.

Tous oiſeaux de riviere doivent être vuidez, ainſi on n'oubliera point d'accommoder ainſi le canard ſauvage; apres cela on le met à la broche dans la cave, & lorſqu'il eſt à demi cuit on le flambe avec du lard, & cette viande veut toujours être mangée plutôt languiſſante que trop cuite; & pour ſauce on leur donne un jus d'orange, ou du vinaigre avec ſel & poivre blanc.

Des Sarcelles.

Je n'ay rien à dire autre choſe des ſarcelles, ſinon qu'elles s'apprêtent & ſe mangent comme les canards ſauvages. Cela ſuffit.

Des Tourterelles.

Avant que de mettre les tourterelles à la broche, on prend ſoin de les vuider, & de les piquer de menu lard, puis on les fait rôtir, pour être ſervies avec une ſauce aſſaiſonnée de vinaigre, de ſel & de poivre blanc.

Des Becfigues.

Pour apprêter des becfigues, on ſe contente de les plumer, & de leur couper la tête & les pieds, & à meſure qu'ils cuiſent à la broche, on les ſaupoudre de croûte de pain râpé avec du ſel, puis on les mange au verjus de grain & au poivre blanc.

Du Sanglier.

Il n'y a gueres de difference entre les apprêts qu'on fait du ſanglier & ceux du porc commun; & s'il y en a, les voicy toutes.

La Hure.

Je commenceray par la hure, & diray que pour l'apprêter comme il faut, (je ſuppoſe qu'on luy ait ôté tout le poil comme aux cochons ordinaires) on doit luy ôter les deux mâchoires, & le muſeau; & le fendant par deſſous, ſeparer de ſa tête la cervelle & la langue; cela fait, on la ſale, & pour y reuſſir on ſe ſert de la pointe d'un coûteau pour y mieux faire pénetrer le ſel, puis on referme cette tête fenduë qu'on lie avec une ficelle, & on l'enveloppe dans une ſerviette, pour être miſe dans un chaudron capable de la contenir. Tout cela obſervé, on y met une grande quantité d'eau, toutes ſortes de fines herbes, de la panne de cochon, du laurier, de l'anis, du cloud de giroffle, de la muſcade, du ſel, de l'oignon, & du rômarin, & lorſqu'elle eſt à demi cuite on y met du vin, dans lequel il luy faut douze heures pour acquerir une cuiſſon parfaite: étant cuite, on la laiſſe refroidir dans ſon boüillon, puis on la tire, pour être ſervie avec tranches de citron & du perſil menu.

Du Sanglier rôti.

On peut piquer du ſanglier de menu lard, puis le mettre à la broche, & ſi-tôt qu'il eſt cuit le manger à la poivrade, ou à la ſauce-robert.

Des Jambons de Sanglier.

On accommode les jambons de ſanglier comme ceux de porc commun; on n'a qu'à lire l'article, page 254.

Du Marcaſſin.

Le marcaſſin ſe mange rôti tout entier, aprés qu'on l'a piqué de menu lard; & étant cuit, on le ſert avec une ſauce aſſaiſonnée de vinaigre, de ſel & de poivre blanc.

Du Cerf & de la Biche.

Je n'ay pas crû devoir ſéparer ces deux animaux l'un d'avec l'autre pour montrer comme on doit les apprêter, à cauſe du rapport de nature qui eſt entre eux; c'eſt pourquoy je diray que le cerf & la biche ſe mangent rôtis, aprés qu'on les a piquez de lard menu; & ſi-tôt qu'ils ſont cuits, ou les ſert avec une poivrade pour ſauce.

Mais il faut ſçavoir auſſi, qu'auparavant que de les mettre à la broche, les parties de leur chair qui y ſont propres doivent avoir été trempées pendant dix ou douze heures dans du vin blanc, du verjus, aſſaiſonnez de ſel, poivre, clouds de girofle pilez, du citron verd, & de trois ou quatre feüilles de laurier; aprés cela il eſt excellent.

La Longe ou l'Epaule de Cerf.

Ayez une longe de cerf, ou bien une épaule, piquez-la d'un lard bien menu & fort épais, enveloppez-la de papier, faites-la cuire à la broche, puis ſervez-la, avec une ſauce au vinaigre, aſſaiſonnée de ſel, de poivre, d'échalote, & de farine frite.

On mange encore le cerf à la ſauce douce, c'eſt-à-dire avec du vinaigre mêlé de ſucre, d'un peu de ſel, des clouds de girofle, de la canelle & du citron.

Cerf en ragoût.

Pour mettre du cerf en ragoût on en prend un morceau qu'on larde de lardons trempez dans le ſel & le poivre, puis on le paſſe à la poële avec du lard fondu, enſuite on le met cuire dans une terrine avec du boüillon ou de l'eau; on y joint deux verres de vin blanc, avec ſel, muſcade, fines herbes, feüilles de laurier & & orange, aprés quoy on le laiſſe boüillir juſqu'à ce qu'il ait acquis une cuiſſon parfaite, où pour lors on fait une liaiſon à la ſauce avec de la farine frite.

Cerf en civé.

Ayez du cerf, coupez-le par gros morceaux, lardez-les de gros lard, paſſez-les à la poële, faites-les cuire avec boüillon, ou vin blanc, quelques fines herbes, le tout aſſaiſonné de ſel, poivre, muſcade, laurier, & peau d'orange; & ſi-tôt qu'il eſt cuit, liez-la ſauce avec de la farine frite, & un filet de vinaigre.

Du Chevreüil.

On mange le chevreüil rôti; & pour le rendre excellent, on le pique de menu lard, & ſi-tôt qu'il eſt cuit, on le ſert accompagné d'une ſauce compoſée d'oignons paſſez à la poële, de vinaigre & d'un peu de boüillon aſſaiſonné de ſel & de poivre blanc.

Chevreüil en ragoût.

Le chevreüil eſt excellent en ragoût; & pour réüſſir à l'y bien mettre, on en prend qu'on pique de gros lard, puis qu'on paſſe à la poële avec du lard fondu; cela fait, on le met dans une caſſerole, où on l'aiſſonne de ſel, de poivre, de laurier, de muſcade & de fines herbes; le tout étant ainſi aſſaiſonné, on le fait cuire dans l'eau, ou dans du boüillon, auquel on joint un bon verre de vin, & de la peau d'orange; & lorſqu'on juge qu'il eſt cuit, on lie la ſauce avec de la farine frite, puis on le ſert.

Du

Du Daim.

Pour servir le daim rôti, on n'a qu'à observer ce que j'ay dit du cerf, ou du chevreüil; & on peut aussi de même le mettre en ragoût.

CHAPITRE VI.

De la Volaille commune.

LEs meilleures tables ne sont pas seulement couvertes des mets dont je viens de parler, la volaille commune y paroît encore avec beaucoup de grace.

Des Poulets de grain.

Qu'y-a-t-il de plus agreable à la vuë, & encore plus au goût, que des poulets de grain, qu'on sert rotis; & pour y réüssir voicy comme on s'y prend: on a des poulets qu'on plume au sec, ou dans l'eau chaude, & puis qu'on vuide; cela fait, on les larde, ou bien on les couvre de bardes de lard, ensuite on les fait rôtir, & l'on connoit qu'ils le sont suffisamment, lorsque le lard a pris couleur, dans lequel temps on ne manque point de les tirer, crainte que les laissant trop secher, ils ne viennent à perdre tout leur goût. La sauce avec laquelle on les mange, est la vinaigrette, ou le verjus assaisonné de sel & de poivre blanc.

Poulets en fricassée.

Lorsque les poulets sont un peu forts, on en met en fricassée, & voicy comment: on en prend qu'on coupe par morceaux, puis qu'on passe à la poële avec du lard fondu, ensuite on les met cuire avec du bon beurre dans du boüillon, ou dans de l'eau & un verre de vin blanc, le tout assaisonné de sel, de poivre, & de cerfeüil haché, & d'un paquet de ciboulettes qu'on retire; & lorsque leur cuisson est faite, on y met des jaunes d'œufs délayez avec du verjus, puis on les sert.

On peut encore lier la sauce avec de la crême: cette liaison n'a pas moins d'agrément que celle qu'on fait avec les jaunes d'œufs.

Poulets à la Giblotte.

Ayez des poulets, coupez-les en morceaux, mettez-les dans une terrine avec du vin, du sel, du poivre, & du cloud, un morceau de bon beurre, mêlez-y de fines herbes, & si-tôt qu'ils sont cuits servez-les tout chauds.

Poulets à l'Ail.

Voicy un maniere d'accommoder les poulets, qui convient à ceux qui aiment l'ail, & elle se pratique comme je le vas dire.

On a des poulets qu'on larde, ensuite on les fait rôtir, ayant auparavant observé de les avoir piquez d'ail: étant cuits à la broche, on les sert avec une poivrade, dans laquelle on fait entrer une petite pointe d'ail; & cela est fort excellent.

Poulets farcis.

Prenez des poulets, que vous ferez rôtir apres que vous leur aurez mis dans le corps de la farce dont voicy la composition, sçavoir du lard crud, de la moëlle de bœuf, des ris de veau hachez, du persil, de la ciboule & quelques fines herbes, le tout mêlé de champignons, haché ensemble, & assaisonné de sel, de poivre, &

de girofle; obſervant de bien ficeler les poulets, crainte que la farce ne tombe, & de les bien envelopper chacun d'une feuille de papier; & lorſque ces poulets ſont cuits, on les ſert avec un coulis de champignons qui acheve de les rendre parfaits.

Poulets frits.

Prenez des poulets, mincez-les par gros morceaux, faites les cuire dans de l'eau, du ſel & du poivre, tirez-les, faites-les tremper dans de la pâte faite avec de la farine, du vin blanc & des jaunes d'œufs, mettez-les frire dans du ſain doux, ou du beurre; lorſqu'ils ſont aſſez frits, tirez-les, & les ſervez avec un jus de citron.

Des poulardes.

Les poulardes ſe mangent auſſi de pluſieurs manieres: elles ſe rôtiſſent aprés avoir été piquées de lard menu, & ſe mangent ainſi avec un jus de citron, & du verjus aſſaiſonné de ſel & de poivre blanc.

Poularde en ragoût.

Pour réüſſir à mettre en ragoût des poulardes, on les retrouſſe d'abord pour les faire boüillir, puis on les fend par derriere, on les élargit, & on leur caſſe les os. Cela fait, on les paſſe dans une caſſerole avec du lard, étant paſſées, on accommode des bardes au fond de cette caſſerole, auſquelles on joint un peu de perſil, de ſel, de poivre, de clouds de girofle; & de ciboules; aprés cela, on les couvre encore de bardes de lard, puis d'un bon couvercle; le tout ainſi aſſaiſonné, on poſe la caſſerole ſur de la braiſe, & on en met auſſi deſſus, obſervant que cette braiſe ſoit médiocrement ardente; & lorſqu'on jugera que la cuiſſon ſera parfaite, on les tirera pour les ſervir.

Des Poules.

On ne mange gueres de poules que boüillies au pot, à moins qu'elles ne ſoient encore jeunes, & qu'elles peuvent encore pour lors être apprêtées, ou comme des poulardes, ou comme des chapons.

Des Chapons.

Si l'on ſouhaite manger un chapon rôti, il faut auparavant que de le mettre en broche; ne pas manquer de le piquer de lard menu, ou bien de le barder, aprés cela on le fait cuire, & on le ſert avec du verjus aſſaiſonné de ſel & de poivre, ou bien accompagné d'un jus d'orange.

Chapon à la daube.

Ayez un chapon, lardez-le, aſſaiſonnez-le de ſel, de poivre, de cloud de girofle, de muſcade, de laurier, de ciboules; cela fait, envelopez-le dans une ſerviette; faites-le cuire dans un pot avec du boüillon & du vin; & ſi-tôt qu'il eſt cuit, tirez-le, & l'ayant laiſſé à moitié refroidir dans ſon boüillon, ſervez-le aprés: l'on peut dire qu'il eſt ainſi excellent.

Des Poulets-Dindes.

Ils s'apprêtent de bien des manieres: on les ſert rôtis, avec une ſauce-Robert; on les mange à la daube, & ils ſont pour lors accommodez comme les chapons; ou bien on les ſert en pâtez.

Des Oyes & Oiſons.

Les veritables Oeconomes de Campagne, lorſqu'ils ont des oyes ne manquent point

point d'en saler une petite provision, aprés qu'ils les ont fait engraisser, pour ensuite être mis au pot, où l'on peut dire qu'ils deviennent un manger excellent.

On en sert aussi à la daube, ainsi que des oisons; & pour lors on les apprête de la même maniere que les chapons.

La petite oye (qui comprend le col, la tête, les aîles, & les pieds) est mise ordinairement dans le pot pour être boüillie, & ensuite être servie sur le potage.

Oisons farcis.

On farcit des oisons, soit qu'on veüille les manger rôtis, soit en potage; & voicy comment on y réüssit. On prend le foye & le cœur de ces animaux, qu'on hache bien menu, avec sel, poivre, & des fines herbes; on y joint une aumelette de quatre œufs, & le tout étant bien batu ensemble, & assaisonné comme il faut; si c'est pour manger les oisons rôtis, on fait cuire cette farce, puis on la met dans le corps, pour être servis lorqu'ils sont cuits.

Si l'on veut en faire un potage, il n'est pas besoin pour lors de faire cuire la farce; car on se contente d'en farcir l'oison lorsqu'elle est crüe, pour ensuite être cette volaille mise au pot, & dressée quand elle est cuite, avec un boüillon composé comme on le souhaite.

Des Canards.

Les canards domestiques sont merveilleux en quelque apprêt qu'on les puisse mettre; on les fait rôtir, & ils s'accommodent pour lors comme les canards sauvages.

Potage de Canards.

Prenez des canards, lardez-les de navets en guise de lard, puis ayez encore des navets, rátissez-les, coupez-les en long, passez-les à la poële avec du lard fondu, & un peu de farine; mettez le tout ensemble dans un pot avec du boüillon, assaisonné de sel, poivre, & des herbes fines; & lorsque vous verrez que le canard aura fait un bouillon d'un bon goût, dressez-le, faites mitonner ce potage, puis garnissez-le de vôtre canard, de vos navets, & d'un peu de pain frit, & servez-le chaudement.

Les canards se mangent aussi en pâtez, & à la daube accommodez comme le chapon.

Des Pigeons.

Le plaisir & le profit qu'on tire des pigeons doit bien animer un homme de campagne à n'en point être dépourvu, ils se mangent de bien des manieres; on les sert rôtis, & pour lors on les accompagne d'une sauce composée de vinaigre, assaisonnée de sel, & de poivre blanc.

Des Pigeons en compôte.

On met des Pigeons en compôte; & pour y parvenir, on en prend qu'on larde de gros lard, & qu'on passe ensuite à la poële dans du lard fondu; puis les mettant dans une caserole, on les fait cuire avec sel, poivre, muscade, écorce d'orange, cloud de girofle, champignons, un verre de vin blanc, & du boüillon; & lorsque la cuisson en est faite, on les sert pour être mangez chaudement.

Autre maniere.

Ayez des pigeons, faites-les cuire dans un petit pot, où vous les assaisonnez avec sel, poivre, cloud, thim, oignons, & un peu de vin blanc; & lorsque vous voudrez les servir, mettez-y un jus de citron.

On fait encore des tourtes de pigeons.

Autre Ragoût.

Pour réüſſir dans ce ragoût, on a des pigeons qu'on retrouſſe proprement, qu'on farcit de leurs foyes joints à quelques blancs de chapons hachez avec du lard & des fines herbes, le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre, de perſil; & cela fait, on les met dans une caſſerole, avec feu médiocre deſſus & deſſous: ſi-tot que ces pigeons ſont cuits, on les ſert pour être mangez tout chauds.

Pigeons en Marinade.

On fait mariner des pigeons en les mettant tremper dans du vinaigre, ſel, & poivre; & pour faire que cette mixtion les pénetre davantage, on les fend ſur le dos, ou bien en deux parties; trois heures ſuffiſent pour leur faire prendre le goût de marinade: cela fait, on les trempe dans de la pâte claire, compoſée de farine, de vin blanc, & de jaunes d'œufs, puis on les fait frire, pour être ſervis aprés à la vinaigrette.

Les pigeons, comme on ſçait, ornent des mieux un potage, & luy donnent un relief qui eſt tout extraordinaire.

CHAPITRE VII.

Des Légumes.

COmme les légumes ſont une proviſion qui contribüe beaucoup à la nourriture, ſoit d'un pere de famille, ſoit de ſes domeſtiques, il n'eſt pas moins néceſſaire de les ſçavoir apprêter que les autres viandes dont nous venons de parler cy-deſſus; & pour y parvenir, voicy les préceptes dont il convient être inſtruit.

Des Betteraves.

Pour apprêter les betteraves, il faut d'abord ſoigner de les faire cuire ou dans l'eau, ou bien au four, ou ſous la cendre; cela étant fait, on leur ôte la peau, puis on les coupe en roüelles pour être mangées ou à l'huile d'olive, & ſel, ou paſſées à la poële avec du bon beurre; & lorſqu'on les croit aſſez frites, on y met un oignon en roüelles qu'on fait auſſi frire, pour enſuite être ſervies, aprés y avoir mis un filet de vinaigre aſſaiſonné de ſel & de poivre.

Des Panais.

On commence par cuire les panais dans l'eau, lorſqu'on les veut accommoder pour les manger; puis on les coupe en roüelles, enſuite on les paſſe à la poële avec du beurre, puis on les aſſaiſonne de ſel & de poivre; & aprés qu'on leur a donné une pointe de vinaigre, on les ſert.

Ce légume s'apprête auſſi à la ſauce blanche avec de la farine; il ſert encore pour les potages; mais pour lors, & avant que de les y mettre, il les faut rôtiſſer

Des Carotes.

Ce que je viens de dire des panais, doit s'obſerver à l'égard des carotes, car je ne ſçache pas qu'il y ait autre choſe à faire.

Des Salsifix d'Espagne, autrement dit, Scorsonnere.

Ayez des salsifix d'Espagne, râtissez les-mettez-les d'abord dans de l'eau fraiche à cause de l'amertume de leur écorce, faites-les cuire à l'eau, puis préparez-y une sauce composée d'un morceau de bon beurre bien liée, & un peu de fromage parmesan ou autre, le tout assaisonné de sel & de poivre, & servez les aprés

Autrement.

Pour manger des salsifix bien accommodez, aprés qu'ils ont été cuits à l'eau, & bien égoutez, on les met dans une casserole, avec de la moëlle de bœuf & du lard coupé par morceaux, ensuitte on les fait boüillir dans du boüillon qu'on y mêle, & qu'on assaisonne de sel & de poivre; le tout ainsi bien cuit, & auparavant que de le dresser, on y infuse un jus de gigot de mouton, relevé d'un jus d'orange, & d'un peu de muscade râpée: puis on sert ces salsifix, qui sont trés-excellens accommodez de cette maniere.

Autrement.

On se contente encore de les manger à la crême liée avec des jaunes d'œufs, & assaisonnée de sel & de poivre blanc.

Ce légume se fricasse aussi comme les betteraves, & sert admirablement bien pour garnir les potages gras.

Salsifix frits.

Prenez des salsifix bien cuits à l'eau, & bien râtissez, trempez-les dans une pâte claire, composée de farine, d'œufs & de vin blanc, faites-les frire à la poële dans du bon beurre, puis servez les avec un jus de citron.

Des Salsifix communs.

Aprés qu'on a cuit dans l'eau les salsifix communs, on les sert avec une sauce faite avec du bon beurre, assaisonnez de sel, de muscade, & d'un filet de vinaigre; & on observe, à mesure que le beurre fond, de le remuer toûjours, crainte qu'il ne se tourne en huile.

On peut encore, si on le souhaite, accommoder les salsifix communs comme on fait ceux d'Espagne, & pour lors ils ne seront pas d'un mechant goût.

Des Raiponces.

Prenez des raiponces, râtissez-les, laissez-y leurs feüilles, puis servez-vous-en pour les potages maigres; ou bien, si vous voulez, mangez sert en salade avec de l'huile d'olive, du vinaigre & du sel.

Des Navets.

Les navets sont un légume qui s'employe en bien des sauces: car, premierement, ils se mangent comme les salsifix communs, & s'apprêtent de même. en second lieu, on les mange fricassez à la poële avec du beurre ou du lard, un peu de verjus, assaisonnez de sel, de poivre, & de moutarde; troisiémement, on les sert en potages maigres, & en potages gras; & enfin ils se préparent en differens ragoûts, comme on peut se souvenir de ce que j'en ay dit cy-dessus.

Des Cheruis.

On frit les cheruis, & c'est l'apprêt le plus délicat qu'on leur puisse donner.

Pour y réüſſir, on en prend qu'on fait un peu cuire dans l'eau ſeulement pour les râtiſſer plus aiſément, puis les ayant ſaupoudrez de farine, ou bien trempez dans de la pâte pareille à celle de ſcorſonnere, on les fait frire à la poële avec du beurre ou de bonne huile de noix, puis on les ſert avec un jus de citron, ou bien du verjus, du ſel & du poivre.

Les cheriis ſe mangent encore à la ſauce blanche.

Des Taupinambours.

Sans m'amuſer en des diſcours ſuperflus, je diray que les taupinambours s'accommodent comme les ſalſifix communs, & rien de plus; ayez-y recours.

Des Truffles.

Si j'ay parlé en bref des taupinambours, n'ayant rien à en dire davantage, je puis bien m'étendre ſur les truffles: car j'y vois beaucoup de matiere, étant le propre de ces enfans du tonnerre, d'être apprêtez de diverſes façons.

Truffles cuites au vin.

On cuit les truffles au vin; avec du ſel & du poivre, puis on les ſert ainſi; ou bien on les met au court-boüillon, avec quantité d'herbes odoriferantes; & ſi-tôt qu'elles ſont cuites de cette maniere, ou les mange coupées par roüelles, & accompagnées d'une ſauce au beurre, où l'on mettra un peu du court-boüillon où on les aura fait cuire; ou bien au lieu de ce court-boüillon, ſi l'on veut mêler à ce beurre un jus de gigot de mouton, on s'en trouvera fort content.

Truffles en Aumelette.

Ayez des truffles, faites-les cuire, coupez-les en petites roüelles, paſſez-les enſuite à la poële avec un peu de bon beurre, un brin de perſil & de la ciboule, mêlez-y de la crême, aſſaiſonnez tout de ſel, & d'un peu de poivre blanc; aprés cela, formez une aumelette avec des œufs, ſales-la, faites-la, & étant faite dreſſez-la ſur un plat, prenez vos truffles accommodées, verſez les ſur l'aumelette, & la ſervez chaudement.

Des Champignons.

Je ſuppoſe que les champignons ſoient bons; cela étant on les prépare comme je vas le dire.

On les épluche d'abord, puis on les jette dans l'eau claire où on les laiſſe tremper; aprés cela on les fait boüillir dans un peu d'eau pour leur faire rendre la leur, puis on les laiſſe égouter: cela fait, on les met dans une caſſerole avec du beurre frais, du ſel, du poivre, & un peu de perſil; puis lorſqu'ils ſont cuits, on les tire pour les manger, aprés y avoir mis un filet de verjus, ou pour le mieux, un jus de citron joint à un jus de gigot de mouton.

Chimpignons frits.

Prenez des champignons, faites-les amortir à la poële dans du boüillon, poudrez-les de farine, de ſel & de poivre menu, faites-les frire dans du beurre ou du ſain-doux, puis ſervez-les avec un peu de perſil & un jus d'orange.

Les champignons ſe mangent encore en d'autres ragoûts; on en met à la crême, & on en farcit pour garnir des potages, ſoit maigres, ſoit gras.

Du secret de conserver les Champignons.

Les champignons sont un si bon légume, qu'il seroit à souhaiter que le froid ne les empêchât pas de prendre naissance; mais comme il n'est rien sur quoy l'esprit des hommes ne trouve à s'exercer pour n'en jamais manquer, on a découvert le secret de les conserver; & voicy quel il est.

Lorsqu'on en a une bonne quantité, on prend le soin de les bien éplucher; puis on prend une casserole dans laquelle on les passe avec du beurre, sel & bonnes épices; cela fait, on les met dans un pot avec vinaigre & sel, & force beurre par dessus, crainte qu'ils ne s'éventent, observant encore de les tenir bien bouchez.

On fait aussi de la poudre de champignons, aprés qu'ils ont été sechez au four.

Des Mousserons.

Les mousserons s'épluchent comme les champignons, & se cuisent avec du vin blanc, du verjus, de la ciboule, du sel, du poivre, du citron, & quelques fines herbes; cela fait, & étant cuits, on les tire, & on les sert avec un peu de la sauce dans laquelle on les a fait cuire, dans laquelle on met de la crême douce.

Les mousserons se mangent aussi en friture, ainsi que les champignons.

Mousserons en Ragoût.

Ayez des mousserons, nettoyez-les bien, lavez-les de même, secoüez-les dans une serviette comme on fait la salade, faites-les cuire dans une casserole avec du beurre; mettez-y des fines herbes, assaisonnez-les de sel, de poivre, & de muscade, & puis avant de les servir, liez-en la sauce avec des jaunes d'œufs, ou bien de la farine, ou des chapelures de pain.

Des Morilles.

Les morilles ont leur merite particulier, & s'employent en de bien differens ragoûts comme les champignons, sur tout en un certain ragoût fait comme je le vas décrire.

On prend des morilles qu'on lave bien, à cause du gravier qui reste toûjours dans les trous; puis on les passe à la poële avec du beurre ou du lard fondu, aprés les avoir coupées; cela observé, on y met du persil & du cerfeüil bien menu, le tout assaisonné de sel, de poivre & de muscade, avec un peu de boüillon, dans lequel on les fait cuire dans une casserole ou dans un pot; étant bien cuites, & bien mitonnées, on les sert avec un jus d'orange.

Des Concombres.

Les concombres se servent en salade, ou fricassez, ou bien mis au pot; si c'est en salade, tout le monde sçait la maniere de les mettre, & il n'y a qu'à observer seulement de choisir pour cela les plus tendres, de les peler, & de les couper en roüelles.

Concombres fricassez.

Lorsqu'on veut fricasser les concombres, on les pele, & on les coupe aussi en roüelles; cela fait, on les poudre de sel, puis on les passe à la poële avec du beurre, n'oubliant pas d'y joindre de l'oignon aussi coupé en roüelles; étant ainsi passé, on les assaisonne de sel & de poivre, puis lorsqu'ils sont assez cuits, on y met des jaunes d'œufs délayez dans du verjus, ou de la crême douce.

Concombres farcis.

Ayez des concombres, pelez-les, vuidez-les de leurs semences sans les couper; que les concombres soient médiocrement gros; mettez-y de la farce composée de veau en partie, & de blanc de chapon, le tout haché avec du lard blanchi & des champignons, & assaisonné de sel, de poivre, & de fines herbes: vos concombres étant ainsi farcis, faites-les blanchir, puis laissez-les cuire dans du boüillon; étant cuits, tirez-les, coupez les en deux, laissez-les ainsi refroidir; empâtez les avec de la pâte claire detrempée de farine, d'œufs, & de vin blanc; faites de petites brochettes, passez les concombres à travers, faites-les frire au sain-doux, tirez-les lorsqu'ils ont pris couleur, & servez les sur vôtre potage.

Autrement.

On farcit encore des concombres de la maniere que je vas le dire. On en prend qu'on accommode comme cy-dessus, & qu'on remplit d'une farce faite de bette-blanche, d'arroches, d'oseille, d'épinards, ou de pourpier, le tout bien haché ensemble avec un peu de persil, & assaisonné d'œufs cassez, de sel, de poivre, & de fines herbes, puis on les fait cuire; & si-tôt qu'ils le sont on les sert.

Des Citroüilles.

Lorsqu'on veut préparer les citroüilles comme il faut, & à la maniere de la campagne; on commence à les couper par tranches, & ôtant les semences qui sont dedans, & la peau, on les met par morceaux, pour ensuite les mettre boüillir dans un peu d'eau pour les faire amollir: cela étant, on les laisse égouter, puis on les fricasse, en y mettant du lait, du beurre, du sel, & du poivre; & lorsqu'elles sont cuites, & avant de les tirer, on délaye des jaunes d'œufs avec un peu de créme douce qu'on jette dedans, puis on les sert.

Citroüilles en Andoüillettes

Prenez de la citroüille cuite, maniez-la bien avec du beurre frais, jaunes d'œufs durs, œufs frais cassez, un peu de persil bien haché avec des herbes fines, le tout assaisonné de sel, de poivre, & de cloud de girofle broyé: cela étant ainsi apprêté, formez en des andoüillettes, mettez-les cuire au four, avec force beurre dans une lechefrite, ou terrine; & quand elles seront cuites, ôtez toute la sauce pour les faire rissoler; cela fait, mettez-les dans un plat, puis les servez.

Citroüilles en Potage.

On fait un potage à la citroüille, en la coupant par petits morceaux qu'on passe à la poële, au beurre blanc, avec du sel, du poivre, du persil, du cerfeüil & autres fines herbes, puis on la met dans un pot de terre avec du lait boüillant, ensuite on dresse le tout sur du pain, aprés quoy on y met du poivre blanc.

Il y a encore des potirons, des bonnets de Prêtres, & des trompettes d'Espagne qu'on apprête de la même maniere, étant tous fruits d'une pareille nature.

Des Choux.

On apprête les choux suivant l'espece dont ils sont; & commençant par les choux fleurs, je diray comme ils se mangent.

Choux-Fleurs.

Quand on veut préparer des choux-fleurs, on commence d'abord par éplucher leurs

leurs pommes, en ne leur laissant aucune feüille si elle n'est bien petite et bien blanche, & leur ôtant les plus dures peaux des petites branches; cela observé, on les fait cuire avec de l'eau, assaisonnée de beurre, de sel, de poivre & de cloud de girofle; on les met égouter, puis on prend du beurre qu'on fait fondre dans un plat, dans lequel on met aussi les choux, aprés y avoir mêlé un filet de vinaigre assaisonné de sel, de poivre, de muscade; & ayant pris soin que la sauce soit liée, on les sert chaudement.

Autrement.

Aprés que les choux-fleurs sont cuits, comme je viens de dire) passez-les à la poële avec du lard fondu, du persil, du cerfeüil, du thim & de la ciboule entiere, le tout avec du sel, & mitonné ensemble; mettez-y un suc de mouton, un filet de vinaigre & du poivre blanc, puis servez-les.

On mange aussi les choux-fleurs en salade avec du vinaigre, & de l'huile d'olive.

Choux pommez.

Pour l'ordinaire les choux pommez ne se mangent gueres que dans les potages, & pour lors ou ils sont mis simplement au pot, ou bien on les farcit avant de les y mettre; pour y réussir on leur ôte les plus grandes feüilles, pour les faire boüillir dans l'eau, puis on les retire pour les mettre égouter; aprés quoy on les étend en les ouvrant jusqu'au cœur pour y mettre la farce que voicy.

Ayez de la chair de volaille, un morceau de cuisse de veau, du lard blanchi, des champignons, du persil, de la ciboule; le tout haché ensemble avec sel & poivre, & assaisonné de fines herbes mêlées de mie de pain, de deux œufs entiers & de trois jaunes d'œufs; cela fait, remplissez le chou que vous voulez farcir, fermez-le, ficelez-le, & le mettez au pot; étant cuit; tirez-le dans un plat, & le servez tout chaud, sans boüillon.

Pour les jours maigres, on les farcit avec de la chair de poisson assaisonnée de sel & de poivre, & d'autres fournitures: & à l'égard des autres choux, on les mange ou en potages, ou en guise de choux-fleurs.

Des Artichaux.

On sçait que pour préparer des artichaux, on les fait premierement cuire à l'eau, aprés quoy on les laisse égouter le cul en haut; & quand ils sont un peu froids & qu'ils sont maniables sans qu'ils nous brûlent, on les ouvre pour en tirer le foin de dedans, puis on les sert avec une sauce composée de beurre, de sel, de vinaigre, & de muscade.

Artichaux frits.

Pour manger des artichaux frits, coupez-les par tranches, ôtez-en le foin, faites les boüillir, faites les tremper dans du vinaigre assaisonné de sel, poivre, & de ciboule, farinez-les, faites-les frire au sain doux, ou bien au beurre, & étant frits servez les avec du persil frit.

Cardes d'Artichaux.

On accommode des cardes d'artichaux, en les épluchant bien & n'y laissant rien que de bon; cela fait, on les coupe par morceaux, & aprés qu'on les a lavées & blanchies dans l'eau, avec du sel, du poivre, & quelques tranches de lard, on les tire pour être servies avec une sauce faite avec du beurre lié d'un peu de farine, du sel & du vinaigre.

Ou bien on prend un jus de mouton, dans lequel on les met dans une casserole

avec des fines herbes, de la moëlle de bœuf hachée, le tout assaisonné de sel & de poivre; étant cuites, on dresse ces cardes dans un plat, aprés y avoir mis un filet de vinaigre.

Des Cardons d'Espagne.

Pour ne point me servir d'une répetition ennuyeuse, je diray que les cardons d'Espagne s'accommodent comme les cardes d'artichaux; mais ils n'ont jamais tant de blancheur, ny tant de délicatesse.

Des Asperges.

On ne doute pas que les asperges ne soient un des plus excellens légumes qui croissent dans les jardins, & les meilleures qui se mangent sont celles qui viennent au mois d'Avril; & pour les servir on les met cuire à l'eau, dont on les tire pour les laisser égouter, puis on a soin de les poudrer de sel menu; cela fait, on les arrange dans un plat, & on les présente sur table avec une sauce au beurre, vinaigre, sel, & muscade, le tout bien lié.

Des Asperges en guise de petits Pois.

Ayez des asperges, coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir dans l'eau boüillante, passez-les à la casserole avec du beurre, aprés cela mettez-y du lait & de la crême, assaisonnez le tout de sel, d'un peu de poivre & de fines herbes; & si tôt que vous jugerez que vôtre ragoût sera cuit, délayez-y deux jaunes d'œufs avec de la crême de lait, jettez-les dedans vos asperges; & lorsque la liaison de la sauce sera faite, vous pourrez les servir.

Les plus habiles cuisiniers se servent aussi d'asperges pour garnir leurs potages, soit en gras, soit en maigre.

De la Chicorée.

On mange la chicorée lorsquelle est blanche, soit en potage, soit à la sauce; & pour la préparer en telle sorte qu'elle ait bon goût, on la met boüillir dans l'eau d'où on la tire pour l'assaisonner de la maniere que voicy.

Les chicorées étant cuites à l'eau, on prend du lard, ou du beurre qu'on fait roussir avec un peu de farine, le tout assaisonné de fines herbes, de sel & de poivre, avec un filet de vinaigre, puis on les sert.

On mange encore la chicorée de potage, avec bonnes volailles & autres viandes propres à cela.

Du Porreau.

Le porreau est un légume d'un grand secours dans une maison de Campagne, & sur tout lorsqu'il y a bien des domestiques à nourrir: il s'en mange à l'étuvée, avec des oignons, aprés qu'on a coupé ces porreaux par tronçons de la longueur de quatre doigts, & avoir rebuté le plus vert des feüilles; ou bien on en sert en pâté.

De l'Ozeille.

On employe l'ozeille pour en farcir des œufs, pour en faire de la sauce verte, & pour en apprêter comme je vas dire.

Ayez de l'ozeille, faites-la boüillir, passez-la au beurre dans la casserole, mettez-y de la crême, assaisonnez-la de sel, laissez-la cuire ainsi; & pour rendre la sauce liée, servez-vous de jaunes d'œufs, & de crême, & puis la servez.

L'o-

L'ozeille s'apprête encore entre deux plats, avec de bon beurre sel & poivre aprés qu'on luy a laissé rendre son eau.

Du Pourpier

Outre les salades qu'on fait du pourpier, on en mange encore de fricassé; & pour y réüssir, on en prend qu'on mince, puis qu'on passe à la poële avec de bon beurre, aprés qu'il a rendu son eau; cela fait, on l'assaisonne de sel & de poivre, ensuite on y met du lait, ou de la crême qui est meilleure: & si-tôt qu'il est cuit, on lie la sauce avec des jaunes d'œufs, ou avec de la farine, pour servir chaudement.

Des Epinards.

Les épinards sont excellens en quelque guise qu'on les puisse mettre, pourvu qu'ils soient bien apprêtez, & pour y parvenir, on leur ôte toutes les queües, puis on les fait boüillir à l'eau, aprés cela on les hache; étant bien hachez, on les passe au beurre avec un peu d'ozeille, du persil & de la ciboule, aprés quoy on y met de la crême; le tout ayant été assaisonné de sel, & d'un peu de poivre, & & ayant acquis leur cuisson parfaite, on les tire; & pour les servir proprement, on fait frire des billes de pain dont on borde tout le plat.

Des Bettes-Cardes.

C'est une grande fourniture dans une maison de Campagne que beaucoup de bettes-cardes: on fait toutes sortes de farces avec sa feüille, & ses cardes s'apprêtent comme celles d'artichaux. Voyez l'article.

Des Pois.

Je ne trouve pas qu'il y ait un légume qui profite davantage que les pois; c'est pourquoy on ne sçauroit en avoir une trop bonne provision.

Pois en ragoût.

Pour en mettre en ragoût lorsqu'ils sont verts, on en prend de tout écossez, qu'on passe au beurre ou au lard dans une casserole, où l'on met un peu d'eau pour les faire cuire, observant d'assaisonner le tout de sel, de poivre, d'un peu de persil, & de ciboulettes hachées; cela fait, & quand on voit que la cuisson est faite, on lie la sauce avec de la crême, puis on les sert.

On les apprête encore; comme j'ay dit qu'on mangeoit les asperges en guise de petits pois. Voyez l'article.

Autre maniere.

Comme les instructions qu'on trouve icy de la cuisine, ne regardent pas seulement les mets un peu délicats, mais encore ceux qui se servent à la Campagne, qui est l'objet dans ce Livre que nous devons le plus considerer; je diray que les pois, outres ces manieres cy-dessus, s'accommodent encore à l'étuvée, en les mettant dans un pot avec un peu d'eau de beurre, de sel & de poivre; & lorsqu'ils sont cuits, on les tire sans plus de façons, à moins que pour faire la fourniture on n'y veüille mettre des laituës.

On les fricasse aussi à la poële, avec du beurre dans lequel on les passe; de l'eau, du sel, du poivre, & un peu de farine délayée avec du lait, ou de la crême uniquement, qui vaut mieux; ou bien avec des œufs délayez d'un peu de lait: tel-

telles liaisons de sauces sont merveilles.

Les pois chiches se fricassent de même que les précedens; n'y ayant, rien de plus à observer; je n'en diray rien davantage.

Des Pois secs.

On sçait assez comme s'accommodent les pois secs lorsqu'ils sont d'une bonne espece, & que leur cuisson est parfaite: on en fricasse, & pour y réüssir, on en prend qu'on met dans une poële, aprés y avoir fait frire de l'oignon ou bien de la ciboule, soignant de les assaisonner de sel, de poivre & de fines herbes; & lorsqu'ils sont cuits; ne pas oublier de leur donner une petite pointe de vinaigre.

Des Lentilles.

On mange les lentilles fricassées comme les pois secs, & on n'y observe rien davantage.

Des Féves.

Les apprêts des féves sont plus étendus que ceux des lentilles, c'est pourquoy j'en raisonneray davantage.

Lorsque les féves sont toutes nouvelles, on les fricasse sans leur ôter leur robe, & on les accommode comme les pois tendres, reservé seulement que pour leur donner le goût qui leur convient, on y met de la farine, & de la crême lorsqu'elles sont cuites.

Autre maniere.

Prenez des féves dérobées, passez-les au beurre ou au lard avec un peu de persil & de ciboulette; cela fait, mettez-y un peu de crême, assaisonnez le tout avec prudence, faites-les cuire ainsi à petit feu dans une casserole, & si-tôt qu'elles seront cuites servez-les.

Pour le commun du logis qui n'aime que ce qui fournit, & leur remplit la capacité de l'estomach, on prend des féves les plus grosses, & lorsqu'elles sont prêtes à jaunir, & ausquelles on ôte néanmoins la robe; cela fait, on les met cuire avec du beurre, puis de l'eau, du sel & de la sariette; & si tôt qu'en les maniant on sent qu'elles font la pâte, c'est signe qu'elles sont cuites, & c'est aussi pour lors qu'on doit les dresser.

Des Haricots.

Les pois d'haricots se mangent aprés qu'on les a fait boüillir dans de l'eau; puis retirez pour les passer à la poele dans du beurre, assaisonnez de poivre, & d'un filet de vinaigre, ou bien de la crême douce pour en épaissir la sauce.

CHAPITRE VIII.

Des Viandes maigres.

SI les viandes les plus délicates dont je viens de parler cy-dessus ont droit de flater le goût, celles cy ne possedent pas cet avantage en un moindre degré; les premieres à la verité sont plus succulentes, & plus substantielles; mais les secondes (il faut aussi l'avoüer) ont aussi un certain relief qui établit assez leur merite, sans qu'il soit besoin que j'en dise rien davantage: c'est pourquoy, entrant d'abord en matiere, je commenceray par le poisson.

Des Carpes à l'étuvée.

L'étuvée des carpes se fait en en prenant une, l'écaillant & la vuidant bien proprement; cela observé jusques-là, on les coupe en deux ou trois parties, soignant de ne point perdre le sang, qui est ce qui donne la liaison à la sauce; aprés cela, on les met dans un chaudéron avec du vin assaisonné de sel, de poivre de clouds de girofle, de peau d'orange & d'un oignon; & les carpes étant ainsi préparées, on les met sur le feu, où l'on soigne de les faire boüillir jusqu'à ce qu'on voye qu'elles soient assez taries, aprés quoy on les tire en y mettant un filet de vinaigre.

Carpe au Court-boüillon.

On apprête une carpe au court-boüillon, en luy ôtant les ouyes & les dedans; puis dans une poissonniere avec du vin blanc, du verjus, du vinaigre, des oignons, du laurier, des clouds & du poivre, on la laisse bien cuire en cet état; d'où on la tire pour être servie avec une vinaigrette.

Carpe farcie.

Pour réüssir à farcir une carpe, on commence par l'écailler, puis on en sépare la peau d'avec la chair; cela fait, on prend cette même chair dont on fait de la farce avec de celle d'anguilles, qu'on assaisonne de sel, de poivre, de clouds, de muscade, de thim, de bon beurre, & de champignons; la farce ainsi préparée, on en remplit la peau de la carpe, puis dans quelque instrument on la met ainsi cuire au four, ou bien dans une cassérole sur le feu avec du beurre roux, du vin blanc & du boüillon; & aprés qu'elle est cuite, on la sert.

Carpe rôtie.

Quand on veut faire rôtir une carpe, on la prend, on l'écaille puis on la met sur le gril avec sel & beurre; & pour l'accompagner d'une sauce en la servant, on se sert de beurre qu'on fait roussir avec un peu de vinaigre assaisonné de sel, de poivre, & de capres; puis on la mange.

Du Brochet.

La maniere la plus ordinaire d'apprêter le brochet, est de le mettre au court-boüillon, qui se fait avec vin blanc, verjus, vinaigre, sel, épiceries, oignon, peau d'orange, & quelques fines herbes; puis lorsqu'on voit qu'il est cuit, on le sert au sec, ou bien à la sauce blanche, composée de beurre, d'un peu de court-boüillon & de muscade.

Le brochet se mange farci, & s'accommode de la même maniere que la carpe. Voyez l'article.

Brochet en ragoût.

Prenez un brochet, lardez-le d'anguille, faites-le cuire au beurre roux, mettez-y du vin blanc, du verjus, du sel, du poivre, de la muscade, du cloud, du laurier, des fines herbes, & de la peau d'orange: étant cuits, faites un ragoût de champignons, joignez-y de la sauce dans laquelle aura cuit le brochet, mettez cette sauce avec le brochet, & servez-le.

Des Perches.

On mange les perches au court-boüillon, & puis on les sert avec une sauce au beurre & vinaigre, assaisonné de sel, poivre, & muscade; ou bien on en peut

mettre avec des champignons paſſez au blanc, avec de la crême, du ſel, du poivre, & quelques fines herbes.

De la Brême.

Aprés qu'on a écaillé & vuidé cette ſorte de poiſſon, on le frote de beurre, puis on le met ſur le gril pour le faire rôtir; & pour ſauce, celle qui ſert pour les perches luy convient auſſi; ou bien on luy donne ſeulement du beurre fondu ſur le réchaud, avec du verjus de grain, aſſaiſonné de ſel & de muſcade.

Du Gardon, & du Cheveneau.

Ces deux poiſſons s'apprêtent de la même maniere que la Brême, & à l'égard du cheveneau on le peut mettre ſi l'on veut en étuvée.

Du Barbeau.

Le barbeau ſe cuit au court-boüillon; puis aprés qu'on luy a ôté la peau, on le ſert avec une ſauce compoſée de beurre, de vinaigre, de ſel & de muſcade, obſervant de tourner toûjours le beurre, crainte qu'il ne ſe tourne en huile.

De l'Anguille.

On met l'anguille à pluſieurs ſauces, aprés avoir été préalablement écorchée, vuidée entierement, & bien lavée; on n'oublie point auſſi de leur ôter la tête, & l'extrémité de la queüe; aprés quoy on la coupe en tronçons, pour être accommodée comme je vas dire.

On l'apprête à l'étuvée ſi on le ſouhaite, & pour y réüſſir on la met dans un chauderon avec du vin, aſſaiſonnée de ſel, de poivre, de cloud de girofle, d'oignon, & de l'écorce de citron, ou d'orange, avec bon beurre; on laiſſe le tout cuire enſemble, avec un peu de perſil haché, pour luy donner le goût; & lorſque cette étuvée eſt arrivée à ſa cuiſſon, on la ſert chaudement.

Anguille rôtie.

Prenez une anguille, coupez-la en trois ou quatre tronçons, tailladez-la, trempez-la dans le beurre, mettez-la ſur le gril, laiſſez-la rôtir, puis donnez-luy une ſauce avec beurre & vinaigre, aſſaiſonnée de ſel, de poivre & de muſcade.

Anguille à la ſauce blanche.

On apprête une anguille à la ſauce blanche, en en prenant une toute coupée en tronçons qu'on fait blanchir dans l'eau boüillante, puis qu'on laiſſe égouter; cela fait, on paſſe ces tronçons au beurre blanc, enſuite on les fait cuire avec un verre de vin blanc, aſſaiſonné de ſel, poivre, clouds, muſcades, feüilles de laurier, & écorce d'orange; le tout étant ainſi cuit, on le tire pour y joindre des jaunes d'œufs & du verjus, & aprés les ſervir.

Les anguilles rôties ſe ſervent auſſi à la ſauce-Robert, & à la ſauce douce.

De la Lamproye.

On ſçait qu'une lamproye a des trous diſpoſez comme ceux d'une flute, & c'eſt par là qu'on la tuë avec une lardoire, & le ſang qui en ſortira ſera conſervé, comme neceſſaire pour faire une liaiſon à la ſauce; cela fait, on en ôte le limon, & on luy ouvre tout le long du ventre pour arracher une corde, qui en dedans regne le long de l'arête: cela fait, on la cuit à l'étuvée avec le ſang que j'ay dit qu'il falloit recueillir; & lorſqu'elle eſt cuite pour être mangée ainſi, ou bien avec du ſucre,

en les faiſant cuire avec du vin vermeil, du beurre roux, de la canelle, du ſucre, du ſel, du poivre, un morceau de citron, & un jus d'orange.

De la Tanche.

On fricaſſe les tanches en guiſe de poulets, aprés qu'on les a délimonées, vuidées, & coupées en morceaux: & pour les faire bonnes, on paſſe les tanches avec du beurre, enſuite on les met cuire avec un peu de beurre, de l'eau, & un verre de vin blanc, aſſaiſonné de ſel, poivre, de muſcade & de cerfeüil bien menu; cela fait, on lie la ſauce avec le beurre dans lequel on l'a paſſée, & un peu de farine, puis on les ſert.

Tanches frites.

On mange les tanches frites, & pour que la friture en ſoit bien faite, on les fend par le dos, & on les poudre de ſel & de farine; & lorſqu'elles ſont frites, on les ſert avec un jus d'orange.

Des Ecrevices.

Un Cuiſinier qui ſçait ſon métier, ne fait jamais cuire d'écrevices qu'auparavant il ne leur ait tiré un boyau qui eſt dans la queüe, aprés cela il les met au court boüillon; & lorſqu'elles ſont cuites, on les ſert à ſec, ou bien accompagnées dans un petit plat d'une vinaigrette.

Ecrevices en Ragoût.

On accommode les écrevices en ragoût, en les faiſant cuire dans du vin, du vinaigre & du ſel; puis on en prend les queües, les pattes, & le dedans du corps qu'on paſſe à la poële avec du beurre roux, des champignons, & des fines herbes; le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre, de muſcade, & de farine frite, puis on les ſert.

Elles ſe mangent encore en ſalade, en hachis, & en tourte; & l'on n'ignore pas qu'on en fait des potages trés-excellens; mais comme ces ragoûts ne conviennent point à nôtre œconomie, nous n'en dirons rien.

Des Grenoüilles.

Prenez des grenoüilles, écorchez-les, laiſſez-leur ſeulement les deux cuiſſes & l'aréte du dos, lavez-les bien, & fricaſſez-les comme les petits poulets; ou bien, ſi vous voulez les faire frire, trempez-les dans de la pâte claire, faite comme je l'ay enſeigné, puis mettez-les dans du beurre, ou de bonne huile de noix; & étant bien frites, ſervez les accompagnées d'une ſauce avec verjus, ſel, & poivre blanc.

Du Saumon.

Pour préparer le ſaumon, on le fait cuire au court-boüillon, puis on le ſert avec perſil, pour le manger à la vinaigrette: il ſe mange auſſi roti ſur le gril, aprés qu'on l'a frote de beurre en cuiſant; & étant cuit des deux côtez, on le ſert avec une ſauce tournée.

Autrement.

Prenez un ſaumon, coupez-le par tranches, farinez-le, faites-le frire au beurre; cela fait, mettez-le un peu mitonner dans une ſauce faite avec du vin rouge, du ſucre, de la canelle, du ſel, du poivre, du cloud; & du citron, puis mettez-le ſur table.

De la Truite.

La truite s'accommode de même que le ſaumon; c'eſt ce qui fait que j'y renvoye le Lecteur.

De l'Aloze.

Quand on a des alozes à apprêter, on les fait rôtir ſur le gril aprés qu'on les a vuidées; puis pour les ſervir, on les accompagne de ſauce tournée.

Elle ſe met cuire auſſi au court-boüillon, & ſe ſert cuite de cette maniere à la vinaigrette.

Des Oeufs.

Nos cuiſiniers ont trouvé tant de manieres d'accommoder les œufs, que c'eſt aujourd'huy une des grandes fournitures de table qu'il y ait.

Oeufs farcis.

On farcit des œufs en prenant des laitües avec de l'oſeille, du perſil, & du cerfeüil, qu'on hache enſemble bien menu avec des jaunes d'œufs durs, aſſaiſonnez de ſel, & d'un peu de muſcade; cela fait, on les paſſe au beurre, puis on les met cuire dans une caſſerolle, enſuite on y mêle de la crême douce; & ſi-tôt qu'ils ſont cuits, on les mange chaudement.

Oeufs au Verius.

Ayez des œufs, délayez-les avec du verjus, mettez-y du ſel, & de la muſcade; faites-les cuire avec un peu de beurre, & lorſqu'ils ſont cuits ſervez-les.

Oeufs à la Crême.

Pour parvenir à faire des œufs à la crême, on les faits pocher, puis on les met cuire dans une caſſerole avec du beurre; aprés cela, on les dreſſe ſur une aſſiete, puis on y joint pour ſauce de la crême douce avec un peu de ſel & de ſucre, & puis on les mange.

Oeufs à la Tripe.

Prenez des œufs, faites-les durcir, coupez-les en roüelles, paſſez-les au beurre; cela fait, mettez-y du vin aſſaiſonné de ſel & de poivre, n'oubliez pas d'y mettre des oignons coupez auſſi en roüelles, & paſſez de même au beurre; laiſſez le tout cuire ainſi: étant cuit, délayez des jaunes d'œufs durs que vous aurez exprés laiſſez pour cela, jettez-les dans vos œufs, laiſſez-les boüillir, & ſi-tôt que vôtre fricaſſée ſera aſſez tarie, ſervez-la aprés y avoir mis de la moutarde.

Oeufs au Lait.

On mange des œufs au lait, qu'on fait en prenant du lait dans un plat, dans lequel on caſſe la quantité d'œufs qu'on ſouhaite; cela fait, on y met du beurre; le tout à petit feu ſur un réchaud: étant cuit, on y râpe encore du ſucre deſſus, puis on les ſert, aprés leur avoir fait prendre couleur avec une pelle rouge.

Oeufs au Miroir.

Il n'eſt pas difficile de faire des œufs au miroir, il n'y a perſonne qui n'en ſçache la maniere; il y a auſſi beaucoup d'autres ſortes d'œufs dont la maniere de les accommoder eſt fort ſimple; ce qui fait que je n'en diray rien.

CHA-

CHAPITRE IX.

Des Fruits, & de la maniere de les conſerver.

JE ſuppoſe d'abord une bonne ſerre, ſans quoy on ſe donne des peines inutiles de vouloir conſerver des fruits pour l'hyver: ayant une ſerre comme on la ſouhaite, il n'eſt plus queſtion que d'y tranſporter les fruits qui ont acquis ſur l'arbre une maturité parfaite, ou bien ceux qui la doivent acquerir dans cette ſerre; & c'eſt de ce tranſport que dépend leur conſervation: car viennent-ils à être écorchez ou fannez, d'abord la pourriture s'y jette comme ſur une partie affligée; c'eſt pourquoy lorſque les fruits ſon cüeillis avec art, il faut être ſoigneux de les tranſporter doucement.

Etant dans la ſerre, ſi c'eſt des fruits à noyau, on les place ſur l'endroit de leurs queües; & les figues, on les met de plat: à l'égard des poires, la ſituation qui leur convient eſt d'être poſées ſur l'œil, & d'avoir la queüe en haut, ainſi que les pommes; qui pour parvenir à leur maturité, demandent auparavant qu'on les arrange ſur des planches, d'être miſes en monceaux, jamais ny ſur foin, ny ſur paille, à cauſe que pour l'ordinaire elles en prennent l'odeur.

Tout ce que je viens de dire étant bien établi, & devant paſſer pour maximes; lorſqu'on a mis les fruits de chaque ſaiſon dans un bon ordre, on ne doit point négliger de les aller viſiter ſouvent, crainte que l'un venant à tomber en pourriture, ne ſoit cauſe que l'autre ne ſoit attaqué de cet inconvénient; c'eſt pourquoy, du moment, qu'on s'apperçoit de cette corruption il ne faut point manquer d'ôter la poire ou la pomme qui en eſt atteinte.

Tels ſoins pris nous donnent long-temps la ſatisfaction de manger des poires & des pommes crües; mais il eſt doux auſſi d'en ſçavoir garder par artifice, c'eſt-à-dire, ou confits, ou ſecs, ſimplement; voicy la maniere dont on ſe ſert pour y réuſſir.

CHAPITRE X.

Des Fruits ſecs.

SI l'on ſe contentoit de garder ou de manger les fruits lorſqu'ils ſont ſeulement parvenus à leur maturité, & qu'on ne voulût point en faire ſecher, on pourroit, à la Campagne, être bien ſouvent au dépourvu de deſſert, à cauſe de tous les inconvéniens auſquels ils ſont ſujets, & qui les faiſant perir, les empêchent d'aller juſqu'au temps que la nature leur a donné pour bornes.

Des Ceriſes.

Sous ce nom de ceriſes nous comprendrons les guignes & les griottes: & pour les faire ſecher, prenez-en, poſez-les ſur des clayes, rangez-les côtes à côtes, laiſſant les queües & les noyaux, mettez-les au four; & obſervez qu'il ſoit un peu chaud, c'eſt-à-dire, que ce ſoit aprés que le pain en eſt tiré; cela fait, tournez-les, changez-les de place; afin qu'elles ſechent, comme il faut; mettez-les une ſeconde fois au four, & enfin, tant que vous verrez qu'elles ſoient ſeches; puis ſervez-les aprés qu'elles ſeront refroidies.

Des Prunes.

Les prunes ſe mangent auſſi ſeches ; & pour réüſſir à les rendre telles, il faut obſerver qu'elles doivent être tellement meures, qu'elles tombent preſque d'elles-mêmes de deſſus les arbres. On ſçaura auſſi que toutes prunes qui ſe ſervent crües, ſont bonne à faire des pruneaux ; mais ſur tout les Roches-courbons, les Imperiales, les Dattes, les Sainte-Catherine, les Diaprées, les Perdrigons, les prunes de Cypre, les Brignolles, les Mirabelles, & les Damas de toutes ſortes ; toutes ces prunes ſeront ſechées & miſes au four comme les Ceriſes.

Des Pêches.

La chair dont naturellement ſont compoſées les Pêches eſt ſi bonne, qu'on ne s'aviſe gueres d'en ſerrer ; cependant : pour ne point manquer de proviſions de toutes ſortes, on ne laiſſe pas que d'en accommoder de cette maniere.

On y reüſſit en cüeillant des pêches à l'arbre, car celles qui tombent, outre qu'elles ſont trop meures ; c'eſt qu'elles ſont encore ſujettes en tombant de ſe meurtrir, ce qui les empêcheroit de ſecher comme il faut, & elle deviendroient par là deſagreables au goût.

Cela obſervé, & avant que d'en ôter les noyaux, vous les mettrez au four pour les amortir, puis vous les fendrez proprement avec un coûteau ; cela fait, & les noyaux ôtez, vous les applatiſſez ſur une table, puis vous les remettez au four ; & lorſque vous jugerez qu'elles ſeront aſſez cuites, vous les tirerez & les applatirez encore, puis vous les laiſſerez dans un lieu où l'humidité ne regne point.

Des Abricots.

Les abricots ſont les premiers fruits qui ſe préſentent à ſecher, & voicy comme on le fait ; on en prend qu'on cüeille auſſi à l'arbre lorſqu'ils ſont bien meurs ; & au lieu de les ouvrir comme les pêches pour leur ôter les noyaux, on ſe contente de les repouſſer par l'endroit de la queüe par ou ils ſortiront ; & ces abricots étant ainſi entiers ; on les applatit ſeulement ſans les ouvrir, & on les fait ſecher comme les pêches.

Autre maniere.

Prenez des abricots, mettez gros comme un pois de ſucre à la place du noyau, empliſſez-en une terrine à laquelle vous ferez un couvercle de pâte, mettez-la au four lorſque le pain a pris couleur, laiſſez cette terrine dans ce four juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi ; cela fait, mettez-les ſur des ardoiſes : & quand les abricots ſeront aſſez ſecs, poudrez-les de ſucre lorſqu'ils ſont encore chauds ; puis deux jours aprés qu'ils auront été ſechez, ſerrez-les.

Des Poires.

Les poires ont leur merite aſſez-bien établi, ſans qu'il ſoit beſoin que j'en diſe rien de plus ; & c'eſt le fruit, comme tout le monde ſçait, dont il y a un plus grand nombre d'eſpeces, & on les ſeche auſſi au four. Pour les rendre ainſi excellentes, on les coupe en quartiers, puis on les pele, aprés quoy on les fait ſecher au four comme les autres fruits cy-deſſus ; ou bien, ſans qu'il ſoit beſoin de les couper, on les pele entieres, obſervant d'y laiſſer les queües, puis on les met boüillir dans quelque inſtrument avec de l'eau, ſe ſervant de leurs peaux pour lors pour les tremper dans leur jus : cela fait, on les tire, puis on les met au four ſur des clayes, & de la même maniere que j'ay dit qu'il falloit ſecher les prunes.

Des Pommes.

A la difference des poires, les pommes se sechent sans peler, en les coupant par la moitié, & leur ôtant seulement le trognon; & pour les faire bonnes, on en fait boüillir pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles qu'on destinera pour sécher, comme on fait les poires.

Des Raisins.

Les raisins sont agreables au manger lorsqu'ils sont secs, & pour cela on s'en sert de toutes sortes; mais les meilleurs sont les Muscats: on les met au four sur une claye pour les faire secher, prenant garde que la chaleur n'en soit point trop âpre, & se rendant sujet à les tourner de temps en temps, afin qu'ils sechent par-tout avec égalité.

On fait encore secher des pois verts, des champignons, des morilles, & des mousserons, en enfilant ces derniers, & les mettant dans un four dont la chaleur soit moyenne.

CHAPITRE. XI.

DES CONFITURES AU VINAIGRE.

Des Concombres.

IL y a plusieurs choses qu'on confit au vinaigre; comme, par exemple, les concombres, que pour cela on choisit fort petits & des plus cornus: on les pele, ou bien on ne les pele pas; mais la premiere façon est la meilleure & la plus propre. Etant préparez & amortis du matin au soir, on les met dans des pots de grés, où on les range de telle maniere, qu'ils sont fort pressez les uns sur les autres; cela fait, on y met dessus du sel autant qu'on le juge à propos, & du poivre concassé, puis on y verse du vinaigre jusqu'à ce que le pot soit plein; & le temps de le faire est pour l'ordinaire la fin du mois d'Aoust, ou celuy de Septembre.

Du Pourpier.

Lorsqu'on veut confire du pourpier, on en prend toûjours de celuy qu'on a replanté, étant plus gros & plus beau que celuy qui vient sur couche; & le veritble temps de le cueillir, est lorsqu'il commence à grainer; étant cueilli, on le laisse amortir deux ou trois jours, puis on le met dans des pots de grés qu'on remplit de vinaigre assaisonné comme cy-dessus.

Des fonds d'Artichaux.

Si vous voulez des fonds d'artichaux, pour les garder, prenez en, ôtez en le foin de dedans, faites-les cuire à demy; étant cuits, laissez-les refroidir & bien égouter, essuyez-les avec du linge pour en ôter ce qui leur reste d'humidité, rangez-les dans des pots, répandez dessus de l'eau salée fortement, & par-dessus cette eau qui surnagera les artichaux, coulez-y du beurre fondu de la hauteur de deux doigts, crainte que l'air n'y entre; & le beurre étant refroidi, serrez-les en lieu de sureté.

Des Champignons.

Pour conserver des champignons, on les confit au sel, les ayant fait cuire à demy avec

avec de l'eau salée tout comme les artichaux; les mousserons, les morilles, & les asperges se confisent de même.

De la maniere de faire du bon Vinaigre.

C'est trop parler de vinaigre, sans dire la maniere d'en faire un qui soit d'un relief tout extraordinaire; & comme c'est l'assaisonnement de bien des ragoûts & une liqueur d'un grand secours, sur tout à la campagne, je me suis crû indispensablement obligé d'en traiter, afin que dans les maisons où il y a grand train, on prenne fantaisie d'en faire, étant une chose qu'un pere de famille peut considerer comme un des points de son œconomie.

Pour y parvenir, il faut plus ou moins qu'on en souhaitera faire, commencer par observer la doze des ingrédiens qui doivent entrer dans cette composition; aprés cela, on sçaura que pour un muid, il est nécessaire de prendre trois livres de farine de segle, quatre onces de sel commun, une once de poivre, une once de gingembre, une once de pirêtre, & une once de poivre long; demi once de muscade, & demi once de canelle; toutes ces épices destinées pour faire une mistion, seront réduites en poudre, & paîtries dans la farine dont je viens de parler: pour détremper cette pâte, on prendra du bon vinaigre, avec quoy on en formera une espece de gâteau un peu épais qu'on méttra cuire au four, pour le laisser aprés refroidir; tout cela pratiqué, on prend ce gâteau qu'on met en morceaux, qu'on jette dans le tonneau avec six pintes de bon vinaigre chaud, n'oubliant pas de le boucher de son bondon, pour aprés le rouler à plusieurs fois.

On remarquera que tous les ingrédiens mis en gâteau, & le vinaigre dont je viens de parler, doivent être jettez dans le tonneau, & roulé, comme j'ay dit, avant que d'y rien mettre de ce qui doit achever de le remplir; ce point observé, on cherchera un endroit chaud pour y placer ce tonneau, & le lendemain, on prendra douze pintes de vin, (soit de celuy qui est dans les tonneaux lorsqu'il y a fort long-temps qu'ils sont percez, éventez ou non, ou soit de celuy qui en sort tout fraîchement) qu'on mettra dans ce tonneau, puis huit jours aprés encore douze ou quinze autres pintes, & ainsi de huit en huit jours continuer jusqu'à ce que le tonneau soit plein, jusqu'à un trou qu'il faudra faire à quatre doigts d'en-haut du fond qu'on laissera débouché; & on sera instruit que ce trou doit être percé d'une largeur à y pouvoir contenir un bondon, & comme un point par experience reconnu contribuer à rendre le vinaigre plus fort: on prend un litron plein de fleur de sureau qu'on jette dedans, apres quoy, & lorsqu'on sent qu'il a acquis l'état de perfection qu'on luy demande, on s'en sert pour tout ce qu'on a besoin.

L'épreuve qu'a fait de ce secret celuy qui me l'a donné, a été si sûre, que je puis dire, pour en avoir goûté, que ce vinaigre étoit trés-excellent.

CHAPITRE XII.

Des Confitures au Vin doux, au Cidre, ou au Miel.

TOutes ces especes de confitures regardent encore les fruits, & sont d'un trés-grand secours dans une maison, où l'on s'en sert, sur tout à la Campagne, au défaut d'autres d'un plus grand relief.

Des Poires au Mouſt.

Prenez du mouſt rouge, mettez-y des poires aprés les avoir pelées & mises en quartiers & piquees de clouds de girofle, si elles sont trop grosses; posez le

le tout sur le feu dans un chauderon, faites-le boüillir doucement avec vôtre fruit, laissez-le consumer jusqu'au tiers, & s'épaississant par ce moyen, tirez-le lorsqu'il sera plutôt trop cuit, que pas assez, crainte qu'il ne se moisisse; & au cas que cet inconvenient luy arrive, remettez-le sur le feu, & le laissez un peu boüillir, puis tirez le dans des pots de terre.

On doit être soigneux en consissant des fruits, de les bien écumer; & l'on connoit qu'il est temps de tirer cette confiture, quand le sirop est d'une bonne consistance, & que lorsqu'on en met sur une assiette, il se tient en goute sans couler; & on y mêle de la canelle & du cloud de girofle: & tous les autres fruits se confisent de même.

Du Raisiné.

Pour faire du bon raisiné, on a soin de cueillir des raisins par un beau temps, & qu'on garde quelques jours pour les laisser amortir; étant tous prêts, on les exprime entre les mains, & ayant ôté les grappes, on pose le reste sur le feu, où on le laisse boüillir doucement, étant toûjours fort soigneux de l'écumer, & d'oter le plus de pepins qu'il est possible, en le remuant de temps en temps avec une petite ecumoire.

Il faut observer qu'à mesure que le raisiné s'épaissit, on doit diminuer le feu; & lorsque le sirop est réduit à la troisiéme partie, on le passe à travers une étamine, en pressant extrémement toute la masse; cela fait, on le remet sur le feu, pour luy faire prendre sa cuisson parfaite, en ne cessant point de le remuer; & étant cuit, vous le verserez dans des pots, pour être conservé jusqu'à ce qu'on veüille s'en servir.

Des Confitures au Cidre.

Tous les fruits cy-dessus qui se confisent au mouſt, se peuvent confire au cidre, en observant les mêmes choses, c'est-à-dire, en soignant de le remuer, & le laissant réduire au tiers, aprés avoir boüilli.

Des Confitures au Miel.

Pour réüssir à faire des confitures au miel, il est un choix qu'on en doit sçavoir faire; le plus clair n'est pas celuy qui est le meilleur, puisqu'au contraire c'est le plus épais; le miel choisi, on le met sur le feu pour le faire boüillir dans une poële à confiture, n'oubliant point de le remuer, car cette liqueur est d'une nature susceptible de feu; & pour connoitre s'il est cuit, & que son sirop ait d'une consistance parfaite, on prend un œut de poule, qu'on pose doucement sur le miel, & s'il flote dessus, c'est une marque de sa cuisson; & au contraire, s'il enfonce, c'est signe qu'elle n'est pas comme il faut. Cela étant, il faudra encore attendre jusqu'à ce que le miel soit tel qu'on le souhaite pour confire les fruits.

CHAPITRE XII.

Des Confitures au sucre.

IL est impossible de bien confire au sucre quelque chose que ce soit, si l'on ne sçait l'art de le cuire comme il faut. Cette science acquise, on peut aprés cela entreprendre de faire toute sorte de confitures.

Des poires confites

Il y a de quatre ou cinq sortes de poires qu'on peut confire au sucre pour resser-

confitures liquides, & qui ſont la muſcadille, le gros muſcat, le petit rouſſelet & l'orange; & pour y réüſſir, on prend de ces poires qu'on pique par la tête d'un cloud de girofle, puis qu'on met dans de l'eau ſur du feu, obſervant de ne point laiſſer bouillir cette eau & pour l'en empêcher on y en verſe de temps en temps de la fraîche; cela fait, & lorſqu'on s'apperçoit que les poires molliſſent un peu on les tire pour les peler, & enſuite les mettre au ſucre comme il vient de la boutique, & là-dedans on leur laiſſera prendre quarante ou cinquante boüillons, aprés quoy on laiſſe repoſer ces poires juſqu'au lendemain, qu'elles s'égoutent, pour les faire cuire cette fois dans de l'autre ſucre cuit comme il faut, où on leur donnera ſeulement un ou deux boüillons. Les poires étant juſques-icy préparées de la ſorte vous les ôtez de leur ſirop, pour le jour ſuivant le faire un peu plus cuire, & le lendemain un peu davantage: le ſirop enfin cuit ainſi, on y remet les poires, auſquelles on donne pour lors dix ou douze boüillons, puis on les tire, pour être gardées dans des pots.

A l'égard des poires qui ſont groſſes, comme l'orange & autres, on les coupe par quatriers, & elles ſe confiſent comme je le viens de dire; ſur tout qu'on ne ſoit point négligent d'écumer ſes confitures, ſi l'on veut qu'elles ſoient belles.

Des Poires en compôtes.

Les poires ſe mangent auſſi en compôtes, & voicy comment. On commence d'abord à les peler, puis on les met dans un pot de terre qui eſt neuf; cela fait, on y met du ſucre, & l'on ſçaura que pour lors un bon quarteron ſuffit pour une livre de fruit: ce ſucre mis, on y verſe la moitié d'un demi-ſeptier de vin vermeil, & de l'eau juſqu'à ce qu'elle ſurnage les poires. Cela fait on les couvre pour les laiſſer boüillir à feu médiocre, ſoignant de les remuer de temps en temps, crainte qu'elles ne s'attachent au pot; & quand cette compôte eſt à demi cuite, on y met de la canelle & du cloud de girofle, puis on leur laiſſe à petit feu acquerir leur cuiſſon parfaite, enſuite on les ſert.

OBSERVATION.

On obſervera que toutes les poires qu'on confit comme je viens de dire, ſe peuvent non-ſeulement garder au liquide, mais encore au ſec, aprés les avoir tirées ſur des ardoiſes où on les met égouter, & les avoir poudrées de ſucre, étant ſoigneux de les tourner & retourner ſouvent, pour les obliger de mieux ſecher, & par conſéquent de ſe garder avec moins de danger.

Des Pommes.

On ne ſe ſert gueres de ce fruit pour confire, à cauſe du peu de relief qu'on y trouve; mais pour les compôtes il eſt aſſez en uſage.

Pour faire une compôte de pommes, on les pele d'abord puis on les fend en deux, enſuite on leur ôte le trognon; & à meſure qu'on les accommode ainſi, on les jette dans l'eau, crainte qu'elles ne noirciſſent: etant juſqu'icy préparées de la ſorte, & ſi ce n'eſt que pour une compôte, on prend un quarteron de ſucre qu'on met dans un poëlon avec environ une pinte d'eau, dans quoy l'on fait boüillir & les pommes & le ſucre: ſi-tôt qu'on s'apperçoit que le fruit eſt molet, on le tire, & puis on laiſſe cuire & conſommer le reſte du ſirop juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, ce qui ſe connoit lorſque tombant il ſe forme en groſſes goutes, & non pas en filets: ce ſirop étant cuit, on le verſe ſur les pommes, pour être ſervies dans le temps.

La

La Gelée de Pomme.

Ayez des pommes, coupez-les par morceaux, mettez-les sur le feu dans un poelon avec de l'eau, laissez-les boüillir jusqu'à ce qu'elles soient réduites en marmelade, alors passez les à travers un linge; cela fait prenez trois quarterons de sucre pour chaque pinte de décoction, faites boüillir le tout à petit feu, laissez-le cuire jusqu'à ce que vous voyez que cette liqueur soit en assez bonne consistance pour être congelée; & si vous souhaitez qu'elle soit rouge, vous n'avez qu'à tenir en cuisant votre gelée couverte, en y ajoutant du vin vermeil, & cela vous réüssira à souhait.

Des Prunes.

Les prunes qu'on choisit ordinairement pour confire, sont les perdrigons, les mirabelles & les isles-vert; & pour parvenir à les confire, si c'est du perdrigon, on en prend qu'on pique d'une épingle de plusieurs coups par-tout le corps, afin que dans la cuisson le sucre y pénetre plus aisément: etant ainsi piquées, on les jette dans l'eau; puis les changeant, on les fait boüillir dans une autre eau; & quand on s'apperçoit qu'elles montent, on soigne de les ôter dessus le feu, pour les laisser refroidir: & comme il est essentiel à la beauté de cette confiture d'avoir une couleur verdâtre, on ne manque point aprés avoir été ôtées de dessus le feu, de les remettre sur un petit, observant de les tenir couvertes pour lors, & veillant à ce qu'elles ne boüillent point, à cause qu'elles se rendroient en marmelade. Les prunes ayant acquis cette couleur verte qui leur convient, on les met dans l'eau pour les rafraichir: cela fait, on les met dans une terrine, avec la doze de deux cueillerées de sucre, contre une d'eau; & continuer ainsi jusqu'à ce que les prunes y baignent légerement: & en cet état on les laisse jusqu'au lendemain, qu'on les met sur le feu dans un poëlon, où elles ne doivent seulement que fremir & non pas boüillir, les en empêchant par le fréquent remuement qu'on est obligé d'y faire avec quelqu'instrument; enfin, le jour suivant on prend ces prunes qu'on laisse égouter, puis donnant sept ou huit boüillons au sirop, on les pose doucement dedans; & voyant qu'elles fremissent, on ne manque point de les ôter de dessus le feu, & de les laisser ainsi jusqu'au lendemain, auquel jour vous leur ferez prendre quinze ou vingt boüillons, en augmentant de sucre: le jour d'aprés, on soigne de faire cuire le sirop de telle maniere, que trempant le bout du doigt dedans & le portant en cet état sur le pouce, & les ouvrant aussi-tôt un peu, il se forme de l'un à l'autre un filet qui se casse tout d'un coup & qui reste en goute sur le doigt, qui est un sirop qu'on appelle lisse; cela fait, on les laisse encore ainsi jusqu'au lendemain, qu'on fait prendre au sirop quelques boüillons, afin de luy faire acquerir une consistance plus forte; & lorsqu'on le voit tel, on y met les prunes qu'on ne laisse que fremir sur le feu: puis enfin, pour la derniere fois, ayant encore fait cuire le sirop, on y glisse les prunes pour leur y faire prendre sept ou huit boüillons, soignant pendant ce temps là de les tenir couvertes & de les écumer de momens en momens; puis étant cuites on les dresse.

Il faut observer que ces prunes pour être confites, doivent être cueillies un peu vertes sur l'arbre, ainsi que la mirabelle, & la sainte-catherine qu'on confit de cette maniere.

Prunes en compôte

Ayez des prunes, ôtez-leur, ou leur laissez le noyau, il n'importe; mettez-les au sucre, c'est à-dire, un quarteron pour une compôte; laissez-leur prendre des boüillons, jusqu'à ce que vos prunes deviennent molettes, & quand elles ne feront plus d'eaux & qu'elles auront pris sucre, tirez-les: & si vous voyez que vôtre sirop n'aye

pas une consistance parfaite, laissez-le cuire à part ; étant cuit, jettez-le sur vos prunes, & les servez.

Des Abricots.

Prenez des abricots, & si voulez les confire avec leur peau, lavez-les dans un poëlon dans lequel vous aurez mis de la cendre neuve, & que vous mettrez sur le feu ; soignez avec un écumoire d'ôter les charbons qui nageront dessus, & aprés que cette espece de lessive aura boüilli, & que vous la jugerez bonne, ôtez la de dessus le feu, & la laissez reposer pour n'en prendre que le clair ; cela fait, remettez cette lessive sur le feu, & si-tôt qu'elle commencera à boüillir, jettez-y deux ou trois abricots ; & si vous voyez que la bourre qui tient à leur peau s'en ote facilement, vous y mettrez tout le reste, pour les tirer aprés dans un torchon, avec lequel on les frote pour les nettoyer, aprés quoy vous les jetterez dans de l'eau fraîche pour les bien laver. Tout ce que dessus observé, prenez vos abricots, piquez-les avec un petit poinçon ou une éguille propre à faire des bas, & à mesure jettez-les dans d'autre eau qui soit fraîche : de cette eau, mettez-les encore dans une autre, faites les-y-boüillir à grands boüillons sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits, ce qui se connoit lorsqu'ils obéissent aisément tous les doigts. Aprés qu'avec soin vous aurez executé tout cela, prenez du sucre clarifié, mettez-le sur le feu, & lorsqu'il commencera à boüillir mettez vos abricots dedans aprés qu'ils auront été égoutez, conduisez-les à petit feu jusqu'à ce qu'ils commencent à verdir ; & quand ils auront pris sucre, faites les égouter sur quelque chose ; cela fait versez de ce sirop par-dessus en telle sorte qu'ils y baignent, & les y laissant jusqu'au lendemain, mettez-le tout dans un poëlon sur le feu, où il fremira ; ayant fremi, remettez vos abricots dans la terrine, & le jour suivant égoutez-les sur une passoire, tandis que vous ferez prendre sept ou huit boüillons à vôtre sirop, en l'augmentant d'un peu de sucre ; puis jettez-y vôtre fruit, laissez-l'y fremir seulement : continuez ce même soin pendant quatre ou cinq jours, observant toûjours à chaque fois d'augmenter vôtre sirop de sucre, & y mettant vos abricots de les y faire fremir ; & enfin, pour achever leur cuisson, faites-les boüillir jusqu'à ce que vous jugiez que le sirop soit assez épais, aprés quoy tirez-les dans des pots pour les conserver.

La lessive dont j'ay parlé cy-dessus, ne regarde que les abricots confits avec leur peau, & sur tout lorsqu'ils sont verts.

Abricots en compôte.

J'ay dit comme les prunes se mettoient en compôte, on peut y avoir recours pour se servir de cette maniere pour y mettre les abricots.

Des Amandes.

Pour ne point user de répetitions inutiles, je ne diray rien des amandes, & je me contenteray seulement de renvoyer le Lecteur à l'article qui traite des abricots ; car qui sçura les confire, n'ignorera pas la méthode de mettre les amandes en confitures.

Des Cerises.

On confit des cerises en leur ôtant le noyau, ou bien en ne leur ôtant pas, & aprés qu'on leur a coupé la moitié de la queüe ; cela fait, on les met dans du sucre qu'on clarifie, & pour bien faire qui doit être tel, qu'aprés avoir boüilli & jetté son écume, il forme des petites bouteilles lorsqu'on souffle à travers des tours ; en allant & revenant : cette observation faite on met les cerises dedans, pour leur y donner dix ou douze boüillons couverts ; aprés quoy on les ôte de dessus le feu, & de dedans

leur

leur sirop, pour les laisser égouter jusqu'au lendemain, qu'on fait prendre encore à ce sirop un peu plus de consistance, pour y jetter les cerises en les augmentant de sucre cuit, aprés quoy on les tire, y ayant mêlé un sirop de groseile pour leur donner une belle couleur, & lorsqu'on juge leur cuisson parfaite.

Cerises en Compôtes.

Ayez des cerises, coupez-leur la moitié des queües, prenez pour une compôte un quarteron de sucre, faites-le fondre dans un peu d'eau, à cause que le naturel des cerises est toujours d'en rendre assez; mettez le tout ensemble faites-le cuire, écumez-le soigneusement, & jusqu'à ce que vos cerises soient devenuës molettes, & qu'elles ayent suffisamment pris sucre, puis tirez-les.

Des Groseles.

Pour réüssir à confire des groseles, on commence par les épucher, puis on les met dans du sucre d'une telle consistance, que trempant vos deux doigts dedans, puis les ouvrant, il se fait un filet sans se rompre; les groseles mises dans ce sucre ainsi preparé, prennent sur le feu un boüillon fort léger: ensuite on les écume, puis les faites encore boüillir, en soignant toûjours de les écumer, même lorsqu'elles sont hors du feu, on les empote, ayant observé lorsqu'elles sont toutes chaudes de les remuer doucement, crainte qu'elles ne se mettent en gelée.

Groseles en compôtes.

Prenez des groseles épluchez-les, prenez aprés du sucre; faites en du sirop clair, jettez y vos groseles, faites-leur prendre un boüillon; & si vous voyez qu'elles ayent suffisamment pris sucre, aprés les avoir ôtées de dessûs le feu, dressez-les, & les servez sur table.

Des Framboises.

On confit des framboises, en en mettant quatre livres dans trois livres de sucre clarifié comme à la compôte observant qu'il faut qu'elles soient épluchées; & y étant, on leur donne un petit boüillon en les remuant de temps en temps, puis leur donnant le feu un peu plus fort, on acheve de les faire cuire jusqu'à la consistance qui leur convient; puis on les tire.

Framboises en Compôtes.

Pour bien faire une compôte de framboises, il ne s'agit d'abord que de la cuisson du sucre qui dans sa consistance doit composer une liqueur qui soit de telle maniere, que trempant les deux doigts dedans, il se fasse, en les séparant, un filet de l'un à l'autre bout sans se rompre: cela étant, on jette les framboises dedans, & leur donnant le boüillon couvert, il suffira pour les tirer, & puis les servir.

Des Noix.

Le temps ordinaire où l'on confit les noix, est le commencement de Juillet, où ce fruit pour lors n'a pas encore son bois formé: & pour y réüssir, il y a bien des choses à quoy il faut prendre garde, autrement on ne fait chose qui vaille.

D'abord il faut songer à peler les noix jusqu'au blanc, les jettant à mesure dans l'eau fraiche; cela fait, on les met boüillir dans de l'eau un peu de temps, tandis qu'il y en a d'autre qui boût pour les y jetter aprés qu'elles auront été tirées de cette premiere, & cela afin de les faire cuire; étant cuites, & auparavant de les tirer, on y mêle une poignée d'alum brûlé, aprés quoy on leur fait prendre encore un boüillon: ce boüillon pris, on les tire & on les jette dans de l'eau fraiche, puis

on y met deux cüillerées de ſucre contre une d'eau. Ce ſucre ainſi préparé; eſt jetté ſur les noix qu'on a arrangées dans une terrine.

Ces noix demeureront dans ce ſirop juſqu' au lendemain qu'on les égoute, ſans néanmoins les ôter de la terrine, à cauſe qu'il ne faut point que ce fruit paſſe par le feu.

Aprés qu'on a ôté ce ſirop on le met encore ſur le feu, où on luy donne cinq à ſix bouillons, en l'augmentant d'un peu de ſucre, pour être aprés répandu ſur les noix.

Le jour ſuivant, on remet encore ce ſirop ſur le feu, où il prend douze à quinze boüillons; & enfin le lendemain on le fait cuire, en telle ſorte qu'en trempant le bout du doigt dedans, lorſque l'appliquant enſuite ſur le pouce, & les ouvrant auſſi tôt un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet qui ſe ſépare auſſi-tôt, & demeure en goute ſur le doigt. Ce ſirop ainſi fait, & aprés avoir toûjours été augmenté de ſucre, on le jette ſur les noix, de telle maniere qu'elles baignent toutes également; & les laiſſant paſſer la nuit à l'étuve, on les dreſſe le lendemain dans des pots.

Avant que leur cuiſſon ſoit parfaite, on eſt ſoigneux de les larder d'écorce de citron; ce qui leur donne un relief qui eſt fort agréable.

Des Pêches.

A l'égard des pêches, elles ſe confiſent comme les abricots, ſoit qu'elles ſoient vertes, ſoit qu'elles ſoient meures; ainſi qu'on y ait recours.

Des Coings.

Quand on veut faire des confitures liquides de coings, il faut toûjours les choiſir bien meurs, puis les peler proprement, les couper par quartiers, & les jetter dans l'eau claire, aprés qu'on en a ôté les tronçons. Cela fait, on les met cuire dans de l'eau, où ils prennent des boüillons autant qu'il leur en faut pour les cuire entierement; cela pratiqué, on les tire de cette eau pour les faire égouter, & enſuite être mis dans du ſucre clarifié, qu'on a rendu un peu plus que tiede: on les laiſſe ainſi juſqu'au lendemain, qu'on fait encore cuire ce même ſirop, dans lequel on remet encore le fruit: aprés cela, ſi l'on craint que les coings n'ayent pas la couleur aſſez rouge, on les tient couverts, ou bien on y mêle de la cochenille, ou du vin roſé; & enfin lorſque les coings ont pris trente ou quarante boüillons, & qu'on juge que le ſirop eſt aſſez cuit, on les laiſſe juſqu'au jour ſuivant, qu'on les remet ſur le feu, pour leur y faire prendre encore quelque boüillons juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, puis on les tire.

Coings en Compôtes.

Prenez des coings, envelopez-les dans du papier moüillé, faites-les cuire ſous la cendre chaude, à petit feu; étant cuits coupez-les par quartiers, ôtez-en les trognons: Pelez-les, mettez-les dans un poëlon avec du ſucre & un peu d'eau, faites-leur prendre ſucre, & quand le ſirop ſera tary; & d'une bonne conſiſtance, tirez-les, & les ſervez quand vous voudrez.

Gelée de Coings.

Pour faire de la gelée des coings, on en prend qu'on coupe par morceaux, qu'on pele, & auſquels on a ôté les pepins: cela fait, on les met dans du ſucre cuit de telle maniere, qu'ayant moüillé l'extrémité de ſon doigt, & la trempant dedans pour la replonger d'abord dans cette même eau fraiche, on détache ce ſucre avec les deux autres doigts, & s'il ſe caſſe enſuite en faiſant un petit bruit, c'eſt ſi-

gne

gne qu'il eſt temps d'y mettre le fruit; cette cuiſſon s'appelle à caſſé; il faut deux livres de ſucre pour ſix livres de coings: le tout ainſi mis enſemble, on le fait cuire juſqu'à ce qu'il ſe réduiſe en pâte, qu'on paſſe à travers un linge blanc, & toute la liqueur qui en ſort eſt celle dont on ſe ſert pour former la gelée.

Pour achever cette entrepriſe, on prend quatre livres de ſucre d'une telle cuiſſon, que trempant les doigts dedans, & les ſéparant l'un de l'autre, il ſe forme un filet qui ne ſe rompt point; & cela ſe nomme à perlé: dans lequel ſucre on met toute la liqueur exprimée, qu'on réduit auſſi à perlé, obſervant de l'écumer tandis qu'elle acquiert cette cuiſſon qu'on demande d'elle: cela fait, on ôte ſa gelée de deſſus le feu pour la dreſſer dans des pots, & l'y laiſſer refroidir avant que de la ſerrer.

Des Meures.

Ayez des meures, mettez-les dans trois livres de ſucre cuit au petit perlé, quatre livres de fruit; laiſſez couvrir légerement vos meures de leur boüillon, en ſoignant de remuer le-poëlon; aprés cela ôtez-les de deſſus le feu, laiſſez les égouter juſqu'au lendemain, & les augmentant d'un peu de ſucre, faites cuire leur ſirop à perlé; cela fait, mettez-y vos meures, & puis les empotez.

Du Verjus.

On réüſſit à faire la confiture au verjus, en prenant d'un raiſin qu'on appelle proprement Bourdelas; & lorſqu'on s'en ſert, il faut toûjours faire en ſorte qu'il ne ſoit ny trop vert, ny trop meur. Ce raiſin choiſi, on en ôte les pepins & la peau, en le jettant à meſure dans l'eau claire; puis on le met dans la poële pour luy faire prendre un boüillon fort léger; l'ayant pris, on l'ôte de deſſus le feu pour le mettre dans une autre eau, dans laquelle on le fait reverdir encore ſur le feu: on le tire aprés qu'il a ſeulement fremi, on le fait égouter, puis ayant du ſucre cuit à perlé, on le gliſſe dedans, où on le laiſſe juſqu'à ce qu'il commence à fremir; cette obſervation faite on le laiſſe juſqu'au lendemain, qu'on le remet ſur le feu, où on le remuë doucement juſqu'à ce qu'il veüille bouillir; & ayant été cette derniere fois mis dans une cuiſſon de ſucre à perlé, on luy fait prendre ſept à huit boüillons, aprés-quoy on le tire.

Des Raiſins Muſcats.

On confit les raiſins Muſcats comme le verjus; c'eſt une confiture fort agreable, & digne d'être ſervie; & ce raiſin doit être choiſi dans un même degré de maturité que doit être celuy de Bourdelas.

Gelée de Verjus.

Je dis que pour faire de la gelée de verjus, on y réüſſit en le préparant comme pour faire des confitures: cela fait, on prend du ſucre cuit à perlé dans lequel on met le verjus, auquel on donne des boüillons juſqu'à ce qu'il ſoit revenu à la conſiſtance que deſſus; étant ainſi cuit, on jette le tout dans un linge pour le paſſer, & tout ce qui en ſort ſans le preſſer beaucoup, eſt ſerré dans des pots, & ſe conſerve fort-bien, & eſt trés-excellent, lorſqu'on y met autant de ſucre que de fruit.

CHA-

CHAPITRE XIII.

De la Pâtisserie.

COmme à la Campagne on n'a pas toûjours des Pâtissiers, & que mêmê on est bien-aise, par maniere de ménage & de divertissement, de se donner soy-même la peine de pâtisser; j'ay crû que pour ceux qui ne le sçavoient pas, je devois faire un petit chapitre des pieces de four qui sont les plus ordinaires, afin que ceux qui demeurent aux champs trouvant par ces instructions les moyens de diversifier leurs desserts, passent pour des personnes qui sçavent ce que c'est que de donner à manger.

Des Gâteaux.

Je commenceray par les gâteaux, & diray que pour en faire de molets, on prend un fromage moû, demie livre de beurre, avec un litron de farine, & du sel à proportion; cela étant, on détrempe le tout avec de l'eau froide, & lorsqu'on juge qu'il est assez façonné, on le met sur du papier beurré, puis au four.

Autres Gâteaux.

Prenez une demie quarte de farine du plus pur froment, deux livres & demie de beurre, huit œufs dont vous ôterez le blanc; détrempez le tout avec de l'eau & du sel, formez-en une pâte douce, pliez-la par la moitié, paitrissez-la, étendez-la avec le rouleau, repliez-la encore, & continuant ainsi jusqu'à quatre fois, retendez-la, pour en former vos gâteaux, puis mettez-les au four.

Quand je dis une demie quarte de farine, je suppose qu'on n'ait besoin que de cette quantité, ou qu'il en faille moins; cela étant on proportionnera le beurre au nombre de gâteaux qu'on voudra faire.

Si l'on veut manger les gâteaux verollez, on se servira de la même pâte que dessus, sur laquelle on étendra des morceaux de fromage fort, avec du beurre.

Des Tares.

Pour faire des tartes, on commence d'abord à former la pâte pour les croûtes, & elle se compose ainsi.

On prend quatre pintes de fleur de farine, une livre & un peu davantage de beurre, quatre ou cinq œufs, & du sel raisonnablement, qu'on détrempe tout ensemble à l'eau froide; cela fait, on étend sa pâte, à laquelle on donne telle forme & telle grandeur qu'on souhaite qu'ayent les tartes, aprés cela on y met de la farce, ou au fromage, ou à la crême; si c'est au fromage, voicy comme elle se fait. On prend du fromage moû, du beurre frais, des œufs, & un peu de farine, le tout mêlé ensemble, & détrempé à l'eau froide avec du sel; & si dés la premiere doze de tout ce qui y entre on trouve la farce bonne, on s'en sert; sinon on l'augmente de ce qu'on juge à propos luy manquer; aprés cela on l'etend sur la pâte qu'on luy a préparée: si c'est à la crême, on prend des œufs, de la farine, du bon lait & du sel, & de tout cela on en détrempe tout comme une boüillie qu'on fait cuire, & lorsqu'on voit qu'elle est assez épaisse on la tire, & étant refroidie, on l'étend sur la pâte destinée pour elle; les uns mettent dans cette crême un peu de sucre râpé avec eau rose, ou bien de l'eau de fleur d'orange; d'autres se contentent de l'apprêter simplement.

Cette farce étenduë, on releve artistement les bords de la pâte, puis on la met au four.

Comme

Comme on ne sçauroit positivement fixer les dozes de ce qui doit entrer dans chaque piece de pâtisserie que suivant la quantité qu'on en veut faire ; je laisse à la prudence de ceux qui se voudront mêler de pâtisser, de ne prendre des uns & des autres qu'autant qu'il leur en sera nécessaire.

De la Tourte au Verjus.

Pour faire toutes sortes de tourtes, il est question d'abord de sçavoir former une pâte qui y soit propre, & voicy comme on la prépare.

L'on prend de la farine ; & l'on sçaura que sur trois livres, la coutume est de mettre deux livres & demy de beurre, ainsi du reste à proportion : on n'oublie point de l'assaisonner de sel, auquel on joint quelques jaunes d'œufs, le tout qu'on détrempe à l'eau froide. Lorsque la pâte est bien paîtrie, & renduë maniable, on l'étend avec le rouleau, puis on la couvre d'une épaisseur de beurre aussi forte qu'elle est épaissement étenduë ; & ayant plié cette pâte par la moitié, & renversé les bouts l'un sur l'autre, & mis le beurre nouvellement étendu dedans, on la détend une seconde fois, puis on la replie jusqu'à cinq fois : cette pâte ainsi préparée est étenduë cette derniere fois dans la forme qu'on veut qu'aye la tourte, puis on y met du verjus confit, comme je l'ay enseigné ; aprés cela on l'enfourne pour la faire cuire, puis pour la servir chaudement.

Cette pâte est propre pour tourte forte de tourtes ; ainsi il n'y aura plus à observer que la difference des farces dont on voudra la remplir, soit aux cerises, ou autres confitures.

Tourtes aux Epinards.

Avec la pâte cy-dessus, étenduë comme il faut, mettez une farce d'épinards comme je vous vas dire.

Ayez des épinards bien épluchez, faites-les un peu boüillir dans l'eau, tirez-les aprés, laissez-les égouter, hachez-les bien, mettez-y du beurre raisonnablement, des œufs, de la crême en farce, ou pour le mieux, de la pâte de macaron, de l'écorce de citron, un peu de sel & d'épices ; faites cuire le tout ensemble dans un poëlon, observant de le tourner souvent, crainte qu'il ne brûle ; cela fait, vuidez cette farce dans un plat, laissez-l'y refroidir, puis étendez-la sur votre pâte dans une tourtiere, faites-la cuire, & la mangez.

On fait encore des tourtes de pommes, de prunes, d'abricots, & de coings, aprés qu'on en a fait des marmelades.

Tourte aux Amandes.

Ayant la pâte faite comme j'ay dit cy-dessus, on prend un quarteron d'amandes, puis quelque blancs d'œufs du sucre râpé, avec un peu de sel, le tout mêlé ensemble, & dont on fait une espece de farce avec un peu de farine ; la farce faite, on l'étend sur la pâte dans une tourtiere qu'on met ainsi au four, ou sur la braise.

Autre maniere.

Pelez des amandes douces, environ deux poignées ; en les pelant, arrosez-les d'eau rose, mettez y de l'écorce de citron, & du sucre ; pilez encore le tout ensemble, mêlez-y un peu de farine, avec deux blancs d'œufs foüettez qu'on jette dedans, & trois jaunes d'œufs ; cela fait, étendez vôtre pâte dans la tourtiere accommodez-la avec art, mettez y vôtre farce, répandez-y dessus du sucre râpé, & puis faites la cuire au four, ou à la braise.

Tourtes d'Anguilles.

Pour faire une tourte d'anguilles, on étend la pâte dans une tourtiere, dans laquelle on en met qu'on hache aprés l'avoir écorchée & ôté l'arête, & qu'on assaisonne de sel, de poivre, de cloud de girofle, de la muscade, de fines herbes, de ciboules, de beurre, de capres, de laurier, & de chapelure de pain, avec des champignons; & lorsqu'elle est cuite au four ou à la braise, on y met des jaunes d'œufs délayez de verjus, & puis on la sert.

Tourtes de Béatilles.

Vôtre pâte étant préparée comme j'ay dit, rangez vos béatilles dans vôtre tourtiere; mettez y des champignons, des ris de veau, quelque culs d'artichaux, de la moëlle de bœuf, assaisonnez le tout de sel, de poivre, de muscade, & d'un peu de lard broyé, couvrez vôtre tourte, faites la cuire, & avant que de la servir dorez-la, & y mettez des jaunes d'œufs délayez.

Tourte de Champignons.

J'az assez dit comme il faut étendre la pâte, sans qu'il soit besoin que je le répete icy; ainsi quand vous voudrez faire une tourte aux champignons, prenez-en que vous mettrez par morceaux, & que vous mettrez dans vôtre pâte étenduë dans une tourtiere; assaisonnez-les de fines herbes, de sel, de muscade, & de beurre; couvrez-les, & vôtre tourte étant cuite servez-la, aprés y avoir mis des jaunes d'œufs délayez; on fait ainsi des tourtes de morilles & de mousserons.

Pâté de Lievre.

Pour former une pâte propre à renfermer toute sorte de venaison, on prend pour trois livres de farine, une livre de beurre, & du sel raisonnablement; & le tout ainsi mêlé, on le détrempe, & on fait une pâte d'une bonne consistance; la pâte faite, on larde le liévre de moyen lard, & on l'assaisonne de sel de poivre de muscade, de clouds & de laurier, avec quantité de bardes au fond du pâté, & un peu de beurre; l'assaisonnement fait de cette maniere, on met le liévre dans une abaisse qu'on accommode artistement, & qu'on met cuire au four aprés l'avoir doré avec des jaunes d'œufs: le levreau se pâtisse de même.

Pâté de Cerf.

Ayez du cerf, laissez-le mortifier, lardez-le de gros lard, assaisonnez-le de sel, de poivre, de muscade, de clouds de girofle; dressez vôtre abaisse, mettez-y des bardes de lard, du laurier & d'autres épices; dorez-le, & faites-le cuire au four.

Les pâtez de sanglier, & de chevreüil se font de même, c'est ce qui fait que je n'en diray rien de plus.

Pâté de Carpes.

Quand on veut faire un pâté de carpe, on commence par l'écailler, puis on la larde d'anguilles, on l'assaisonne de bon beurre, de sel, poivre, de clouds de girofle, de muscade, & de feüille de laurier; cela ainsi apprêté, on fait une abaisse dans laquelle on met cette carpe tout de son long, on la couvre aprés, puis on fait cuire ce pâté à petit feu; & lorsqu'il est à demi cuit, on y verse par un trou fait expres dessus, un verre de vin blanc, apres quoy on le tire quand il a pris sa cuisson.

Pâté de Godi-veau.

On fait un pâté de godi-veau, en prenant des roüelles de cet animal, avec de la moëlle de bœuf, & un peu de lard, le tout assaisonné de sel, de poivre, de cloud de girofle, de muscade & de fines herbes; mettez ce ragoût dans une abaisse de trois doigts de hauteur, garnissez-le de champignons, de culs d'artichaux &c. Faites-le cuire, & le servez.

On fait encore des pâtez de bien des manieres; mais il me semble qu'en voilà assez pour une maison de campagne.

CHAPITRE XIV.

Des Chiens.

MOn dessein ayant toûjours été dans ce traité de l'œconomie, de ne rien oublier en ce qui peut contribuer à rendre accomplies les matieres dont j'ay parlé; il m'a semblé que comme je devois traitter des chasses, il étoit à propos avant que d'en rien dire, de parler des chiens, comme étant les instrumens dont on se sert en partie pour attraper la Venaison qu'on poursuit.

Des differentes especes de Chiens, & de leurs differens poils.

Comme il y a de plusieurs sortes de chiens propres pour la chasse, & que leurs poils ne sont pas tous semblables, ce qui les rend par conséquent d'un temperament different; il est bon de dire quel est sur cette matiere, le sentiment de ceux qui se sont attachez à les connoître à fond.

Il y a donc des bassets, des braques, des levriers, & des chiens courans, & ce seront ces derniers dont je traiteray particulierement.

Du naturel des Chiens, par rapport chacun à leur poil.

Du Chien blanc.

Les chiens blancs ne sont pas communément propres à courre toute sorte de bêtes; mais ils sont excellens pour le cerf, sur tout lorsqu'ils sont tout blancs, c'est-à-dire lorsqu'ils sont nés sans aucune autre marque; & l'experience a fait connoître qu'on devoit estimer de tels chiens, à cause de leur instinct particulier à bien faire ce à quoy ils sont destinez, étant beaux chasseurs, ayant le nez merveilleux, & la menée belle; & enfin on en fait cas, parce que de leur nature ils sont moins sujets aux maladies que les autres, par rapport à la pituite qui les domine, & qui les rend d'un temperament plus ordonné.

Des Chiens noirs.

Poil noir dans un chien courant, n'est point à rejetter, sur tout lorsque les marques qu'il a d'ailleurs sont blanches, & non pas rouges; cette blancheur provenant d'un temperament pituiteux, qui joint au flegme dont tel chien est rempli, fait qu'il n'oublie point les leçons qu'on luy donne, & qu'il s'y rend obeïssant: au lieu que celuy qui a des marques rouges est pour l'ordinaire trop ardent, & fort difficile à corriger, la bile étant l'humeur pour lors qui cause ce desordre au dedans de luy.

Qu'on sçache donc qu'un chien noir à marques blanches, est à estimer. Tel chien a pour l'ordinaire de la hardiesse beaucoup, il chasse bien, il est fort & vite,

& tient long-temps; il ne quitte point le change, & lors qu'il s'agit de battre les eaux, elles ne luy font point peur comme aux blancs, dans quelque saison que ce puisse être; & enfin, on l'aime aussi parce que les maladies des chiens luy arrivent rarement.

Des Chiens gris.

Il est des chiens gris qui sont bons, & d'autres qui ne sont propres qu'à rejetter, comme par exemple, ceux qui sont métifs, c'est à-dire qui sortent d'une chienne de race de chien courant couverte d'un autre chien qui n'en est pas; ou bien ceux qui naissent d'une chienne qui n'est point courante, par l'accouplement d'un chien de cette espece.

Les chiens courans, pour être bons doivent donc tenir entierement leur nature de celle qui leur est propre; cela étant, les chiens gris doivent être recherchez, parce qu'ils sont sages, qu'ils ne coupent jamais, & qu'ils ne se rebutent point de requêter: il faut dire aussi qu'ils n'ont pas l'odorat si fin que ceux dont je viens de parler; mais ils ont d'autres qualitez qui les dédommagent d'ailleurs; ces chiens sont infatigables à la chasse, étant d'une complexion plus robuste que les autres, le chaud ny le froid qu'ils ne craignent point, leur étant indifferent.

Des Chiens fauves.

Un chien fauve, est un chien qui a le poil rouge, tirant sur le brun; & comme c'est la bile qui agite le plus cet animal, aussi le voyons-nous être d'un instinct étourdi, & impatient lorsqu'une bête qu'il chasse tourne, aimant naturellement pour lors à prendre les devans pour la trouver par là; ce qui est un deffaut dans un chien: c'est pourquoy aussi on ne les employe gueres qu'à courre le loup, & les bêtes noires qui tournent rarement; ils sont trop vites, crient fort peu, sur tout dans les grandes chaleurs: ils sont impatiens, & aussi difficiles à instruire, que mal-aisez à corriger, lorsque fort souvent ils ne gardent pas le change; & sont plus maladifs que les autres, à cause de leur trop d'ardeur qui les fait chasser au delà de leurs forces.

Des veritables marques d'un bon Chien.

On reconnoit qu'un chien courant est bon, lorsqu'il a les oreilles longues, larges & épaisses, & qu'on luy sent en luy passant la main sous le ventre, qu'il a le poil gros & rude; ce qui ne se remarque gueres qu'aprés trois mois.

Un chien courant, doit avoir les nazeaux ouverts: car ce sont ceux-là pour l'ordinaire qui les rendent, comme on dit, de haut nez.

Comme il faut élever les Chiens courans lorsqu'ils sont petits.

Je suppose qu'un petit chien sorte d'une mere de bonne espece, c'est-à-dire, qu'on a choisie haute, longue & de large flanc, avec les poils les meilleurs, dont on se souviendra que j'ay parlé cy-dessus.

Cela étant, & les chiens ayant pris l'être, on les laisse trois mois sous leurs meres, aprés lequel temps on les retire pour les donner à nourrir au village, où ils demeurent jusqu'à dix mois; n'oubliant pas de recommander à ceux qui en prennent le soin, de ne leur point laisser manger de la charogne, & de les empêcher d'aller dans les garennes: car cela ne peut que leur préjudicier.

Le pain dont pour lors il faut les nourrir, doit être de froment, à cause que celuy de ségle passe trop vite, & est d'une substance trop légere, ce qui ne leur fait acquerir qu'un rable étroit; au lieu qu'un chien courant le doit avoir large: on les entretient

ainsi

ainſi juſqu'à l'âge de dix mois, qu'on les retire pour les mettre aux champs parmi les autres, afin de les accoutumer de vivre avec eux.

Aprés qu'on a retiré les chiens, on commence petit-à-petit à les coupler avec les autres, afin qu'ils s'accoutument de même d'aller en chaſſe, & cinq ou ſix jours d'un tel exercice ſuffiſent pour les obliger de faire comme les autres; & pour les rendre ſages on doit ſouvent, la houſſine à la main, leur faire ſentir ce qu'elle peſe, ſoit lorſqu'ils ſe battent, ou qu'ils crient à contre-temps.

Il faut être ſoigneux de les viſiter ſouvent dans le chenil, & de les y tenir le plus nettement qu'il eſt poſſible; & comme ce n'eſt que par le moyen des organes, que tout animal eſt ſuſceptible d'impreſſion, les chiens auſſi ne peuvent apprendre ce qu'on leur veut ſignifier par le ſon du cor, qu'auparavant on ne le leur ait fait comprendre: c'eſt pourquoy lorſqu'ils ſont en bas-âge, & dans le chenil avec les autres, on leur doit ſonner quatre ou cinq fois le ton grelle, afin de les animer.

Quand on accouple les jeunes chiens, il faut prendre garde que ce ſoit avec quelque vieille laiſſe, pour les apprendre à ſuivre; & les attirant par quelques appas, on les méne promener ainſi dans les commencemens.

Tout ce que deſſus exactement obſervé, on a ſoin aprés de leur faire apprendre le forhus de cette maniere.

Le valet à qui le ſoin des chiens eſt commis, ſe munit d'abord d'une gibeciere, qu'il remplit de quelque friandiſe, pour donner à ces jeunes chiens; puis s'écartant un peu d'eux, il ſonne du cor, en criant *ty a-hillant*, pour le cerf, & *va luy aller*, pour le liévre; il ne doit point ceſſer de ſonner, & de crier ainſi juſqu'à ce que les chiens ſoient arrivez à luy, tandis qu'un autre qui les tient les découple en criant, *écoute à luy*, *tirez*, *tirez*: lorſqu'ils ſont au forhus, c'eſt-à-dire aux friandiſes qu'on leur donne; celuy qui les tenoit accouplez, ne manque point à ſon tour, & ſans ſe remuer de ſa place, de forhuer & de ſonner du cor, & de les appeller comme le précedent; & pour lors celuy auprés duquel ils ſont, ayant une houſſine en main, la leur fait ſentir en criant, *ecoute à luy*, *tirez*, *tirez*; & ces chiens étant retournez d'où ils étoient premierement partis, on obſerve de leur donner à manger quelque choſe comme auparavant, afin de les obliger à obeïr une autre fois au ton du cor, & de la voix; cela fait, & étant allé & revenu, on les accouple doucement l'un avec l'autre.

De la maniere d'inſtruire les Chiens à courre le Cerf.

Les chiens ayant appris le forhus, & le ſon du cor & de la voix ayant fait ſur les fibres de leur cerveau telle impreſſion qu'on en eſpere, on commence pour lors, & quand ils ſont âgez de ſeize ou dix-huit mois, de les deſtiner pour le cerf; & pour les y accoutumer on les y méne une fois la ſemaine ſeulement.

S'agit-il de forcer un cerf; cette execution nous porte à trois obſervations.

La premiere, qu'il faut bien ſe donner de garde de faire chaſſer une biche aux chiens, à cauſe de la difference de ſentiment qu'il y a entre elle, & le cerf.

La ſeconde, eſt de ſe donner de garde d'inſtruire les chiens dans les toiles, parce que voyant toûjours le cerf, à cauſe qu'il ne fait que tournoyer, ce cerf leur rompt en viſiere ſi-tôt qu'ils le chaſſent hors des toiles, où ils le perdent de vûe: & pour lors levant le nez ſans ceſſe, ils ne font choſe qui vaille, & l'abandonnent incontinent.

Et enfin, la troiſiéme eſt que s'étant fait une habitude de chaſſer le matin, ſi on la leur fait prendre, ils demeurent toujours en état de ne pouvoir plus rien faire lorſque le Soleil eſt levé, c'eſt pourquoy il faut s'en abſtenir.

De plus, comme il eſt une temps que le cerf eſt en plus grande venaiſon que dans un autre, il eſt néceſſaire de choiſir celuy où il y eſt davantage, pour mieux dreſſer les jeunes chiens, & laiſſer paſſer s'il ſe peut le mois d'Avril & celuy de May,

où cet attribut les tient moins. Ce temps passé, & dans un autre où il y fait bon, on méne les jeunes chiens dans une forêt; où y étant, on fait chasser un cerf qu'on lasse; puis observant de le faire passer proche d'eux, on découple les jeunes chiens dessus, qui ne trouvant rien pour lors à poursuivre au dessus de leurs forces, s'animent à la vuë de leur proye, qu'ils atteignent & qu'on met à mort; & pour obliger ces jeunes animaux à bien faire à la premiere occasion, où le cerf est tué, on leur en fait curée, & tous les Piqueurs présens doivent parler à ces chiens pour s'en faire connoître, & distinguer le ton de leur voix.

Des maladies des Chiens, & des moyens d'y remedier.

Les chiens étant des animaux sujets à corruption, ils ont comme les autres leurs maladies particulieres qui les attaquent; la rage est celle dans eux qui cause le plus de desordre.

De la Rage.

Sous ce mot de rage on en comprend sept especes, dont il y en a deux d'incurables: sçavoir, la rage chaude, & la rage courante. La premiere est un poison qui les mine d'une telle maniere qu'en peu de temps ils en meurent, & elle se connoît à leur queüe qu'ils portent toute droite, & lorsqu'on les voit se ruer indifferemment sur toutes sortes d'animaux, sans regarder où ils se jettent, & enfin à leur gueule qui est noire, sans aucune écume: & la seconde, qui n'est pas si dangereuse, se remarque a leur maniere de se jetter sur les chiens, qui sont les seuls à qui ils en veulent pour lors, épargnant l'homme, & les autres animaux; & au contraire de ceux cy-dessus qui ont la queüe droite, ceux-cy la portent entre leurs jambes, & marchent comme fait un renard: ces deux especes (comme j'ay dit) ne se peuvent guerir, mais en voicy cinq autres differentes, ausquelles on peut apporter du remede.

De la Rage müe.

La rage müe est celle dont je parleray d'abord, & l'on connoît un chien qui en est atteint, lorsqu'il ne veut point manger, ayant toûjours la gueule ouverte, & se trouvant comme embarassé de quelqu'os au gosier, qu'il tâche d'ôter avec sa pate, & cherchant pour remede au mal qui le dévore toûjours, les lieux frais, & se plongeant par-tout où il trouve de l'eau: on connoit assez par ces symptômes, qu'il faut que ce soit quelque humeur maligne, qui luy échaufant extraordinairement les entrailles, l'oblige par les vapeurs qu'elle luy envoye aux parties superieures, de courir à tout ce qu'il connoit être froid; mais cela luy serviroit de peu, si l'on ne le secouroit du remede que voicy.

Remede.

Prenez la pesanteur de quatre écus de jus d'une racine nommée *spatula putrida*, dite passe-rage, mettez-le dans un pot plombé, avec autant pesant de jus d'ellebore noir, & de celuy de rhüe; & au défaut du jus, faites-en une décoction; passez tous ces jus ensemble dans un linge avec vin blanc, mettez-en dans une verre: cela fait, joignez à cette décoction deux dragmes de scamonée non préparée, & puis faites-la avaler au chien malade, en luy tenant la gueule en haut: ce remede pris, saignez-le à la gueule, laissez-le reposer aprés cela, & il guerira.

De la Rage tombante.

Cette espece de rage s'appelle tombante, à cause que les chiens qu'elle attaque en sont si travaillez, qu'ils en tombent à tous momens par terre, sans pouvoir se sou-

soutenir; & l'on remarque qu'elle n'eſt pas ſi mauvaiſe que la premiere, à cauſe qu'ils ne ſe rüent ſur perſonne: cette maladie n'ayant aucune malignité qui leur demonte le cerveau, comme les précedentes.

Remede.

Pour reüſſir à guerir la rage tombante, on prend la peſanteur de quatre écus des feüilles ou de la graine de peaume, avec autant peſant de jus de racines du pare, avec autant de jus de croiſette; quatre dragmes de ita-fi iere, le tout mêlé enſemble; & cette miſtion étant ainſi faite, on la fait avaler au chien de la même maniere que je l'ay deja dit; ce breuvage pris, on luy fend les deux oreilles, ou bien on le ſaigne aux erres.

de la Rage endormie.

Si-tôt qu'un chien eſt attaqué de cette maladie, il eſt toûjours couché, & ſemble auſſi toûjours vouloir dormir: cet aſſoupiſſement: dit-on, luy vient d'une humeur froide & chaude, qui luy occupant le cerveau, l'engourdit, & le fait plus ou moins dormir que le temperament froid domine ſur le chaud qui luy en empêche.

Remede.

Pour purger le cerveau de cette humeur maligne, qui le rend ainſi aſſoupi, on prend la peſanteur de ſix écus de jus d'abſinthe, & de la poudre d'aloës le poids de deux ſeulement; on y joint autant peſant de corne de cerf brûlée, avec deux dragmes d'agaric, le tout mêlé enſemble, avec la peſanteur de ſix écus de vin blanc, puis on fait avaler ce remede au chien qui en guerit.

De la Rage éflanquée.

Il n'y a que les vieux chiens, qui pour l'ordiniare ſont attaquez de cette maladie; & lorſqu'elle leur arrive, leurs flancs en ſont ſi reſſerrez, & leur battent de telle maniere, que la douleur qu'ils en reſſentent les mine tant, qu'enfin ils en meurent, à cauſe d'une langueur qui les abbat, & à laquelle ils ne ſçauroient réſiſter. Point de remede à cette maladie.

De la Rage rhumatique.

Cette eſpece de rage eſt cauſée aux chiens, par une trop grande abondance de ſang, qui venant à boüillonner fait une fermentation d'où il ne part que des vapeurs malignes, qui leur montant au cerveau, les troublent non-ſeulement, mais encore leur rendent la tête enflée, & les yeux ſi gros qu'ils leur ſortent de la tête.

Remede.

Pour remedier à cette maladie, ayez du fenoüil, faites-en une décoction d'environ la peſanteur de ſix écus, & une autre de guy du poids de quatre, autant de celle de lierre, avec auſſi peſant de jus de polipode; mêlez le tout enſemble dans un poëlon, faites-le boüillir avec du vin blanc, & lorſque ce breuvage eſt retroidy, donnez-le au chien, & le laiſſez de repos.

De la Galle.

Outre les infirmitez dont je viens de parler, les chiens ſont encore attaquez de la

la galle, qui ne leur vient pour l'ordinaire que d'un ſang échaufé & corrompu, & cet inconvénient les fait languir, ſi l'on n'a ſoin d'y apporter du remede.

Remede.

Prenez trois livres d'huile de noix, une livre & demie d'huile de cade, deux livres de vieux-oing, trois livres de miel commun, une livre & demie de vinaigre, faites boüillir le tout enſemble, ajoûtez y deux livres de poix & autant de poix-raiſine, & une demie livre de cire neuve; fondez le tout dans un même poëlon, remuez-le, & étant fondu; mêlez y une livre & demie de ſoûfre, deux livres de couperoſe recuite, trois quarterons de verdet; remuez encore cet onguent juſqu'à ce qu'il ſoit froid: & étant ainſi fait, prenez les chiens qui ſont infectez de galle, lavez-les avec de l'eau & du ſel, puis mettez-les devant un bon feu, frotez-les de cet onguent, attachez les prés de ce feu, laiſſez-les-y pendant une bonne heure, donnez-leur à boire, puis ſoignez de leur donner une nourriture qui les rafraîchiſſe, aprés cela ils gueriront.

Du Flux de Ventre.

Les trop grandes fatigues que les chiens endurent à la chaſſe, & les frimats qui les morfondent, pour lors, leur cauſent le flux de ventre.

Remede.

On ſçaura d'abord que cette maladie parmy ces animaux eſt contagieuſe, & qu'ainſi il faut obſerver de les ſéparer les uns des autres ſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'il y en a d'atteints, & de les mettre dans un lieu où ils puiſſent être chaudement: cela fait, on leur donne de la nourriture ſans ſel, avec du potage où l'on mêlera de la terre ſigillée; ſi ce remede n'opere point, on ſe ſert de farine de féve dont on fait de la boüillie fort épaiſſe, dans laquelle on met auſſi de la terre ſigillée, puis on la donne au chien, qui en guerira s'il eſt jeune.

Des Poux.

On garentit les chiens des poux qui les incommodent, en prenant des feüilles de cerne, de celles de la paſſe, & de mente, qu'on fait boüillir enſemble avec de la cendre: cela fait, on y mêle deux onces de ſta-fiacre en poudre qu'on fait auſſi boüillir; puis paſſant le tout dans un linge, on diſſout dans cette décoction deux onces de ſavon ordinaire, avec une once de ſaffran, & une jointée de ſel; aprés-quoy on lave le chien galleux, & il en guerit.

Ce remede eſt propre auſſi pour les puces, & autres vermines qui ſurviennent à ces animaux.

Des Vers, & des moyens de les faire mourir.

Prenez des noix quand elles ſont encore vertes, pilez-les, mettez-les dans un pot avec une chopine de vinaigre; laiſſez tremper le tout pendant quatre heures: ce temps écoulé, paſſez le tout dans un linge, aprés l'avoir fait boüillir pendant deux heures; mettez-apres cette décoction dans un pot, ajoûtez-y une once d'aloës épatique, une once de corne de cerf brûlée, une once de poix-raiſine, remuez le tout, prenez-en, frottez-en l'endroit où paroiſſent les vers, & ils mourront.

Remede pour les Chiens contre les morſures des bêtes vénéneuſes.

Lorſque par malheur un chien eſt mordu de quelque ſerpent, ou autre inſecte de cette

cette nature, il faut prendre une poignée d'herbe de la croiſette, autant de rhuë, autant de poivre d'Eſpagne, de boüillon blanc, de la pointe de geneſt, & de la mente, le tout en pareille doze, puis les piler enſemble; cela fait, on prend du vin blanc, dont on fait avec le tout une décoction qu'on laiſſe boüillir dans un pot pendant une heure; aprés cela on paſſe le tout, dans lequel on met le poids d'un écu de theriaque diſſous, & qu'on luy fait avaler, obſervant de luy en laver la morſure.

Des Louppes.

On guerit les chiens des louppes qui leur ſurviennent; mais il faut ſçavoir comment: car telle croiſſance de chair nait ou en des endroits où il y a beaucoup de veines, ou bien où il n'y en a gueres: au premier cas, elles ſont fort difficiles à guerir, mais au ſecond on y peut réüſſir.

De la maniere de guerir les Louppes.

Les louppes ſe gueriſſent par l'expédient que voicy: on prend trois groſſes épines noires lorſqu'elles ſont toutes vertes, & étant fraîchement cueillies, on les laiſſe tremper pendant vingt-quatre heures dans des menſtrües de femmes: cela fait, on les pique dans le milieu de la louppe autant qu'elles y peuvent entrer; & au cas que la peau fût trop dure, & qu'elle reſiſtât trop à ces épines, on ſe ſerviroit d'un poinçon pour y faire une ouverture où l'on ficheroit les épines, pour y demeurer tant qu'elles en tombent d'elles-mêmes: cela fait on s'apperçoit de l'operation de ce remede, en voyant ces louppes ſe deſſecher, & mourir peu de temps aprés.

Des vers qui ſont dans le corps des Chiens.

J'ay parlé de la maniere de faire mourir les vers qui paroiſſent ſur les chiens; voicy à préſent celle de les guerir de ceux qui leur naiſſent dans le corps; & pour réüſſir dans cette operation, on prend du jus d'abſinthe la peſanteur de deux dragmes, autant d'aloës épatique, & du ſtafiacre en pareille doze, une dragme de corne de cerf brûlée, autant de ſoûfre; le tout pile & incorporé enſemble avec un demy verre d'huile de noix, qu'on fait avaler au chien, qui ne manque point de rendre les vers qui l'incommodent.

Des Chancres & des moyens de les guerir.

Entre toutes les infirmitez qui arrivent aux chiens, les chancres ne ſont pas celles qui les incommodent le moins, & ce malheur croit ordinairement aux oreilles; & pour le guerir, prenez du ſavon la peſanteur d'un écu autant d'huile de tartre, de ſel ammoniac, de ſoûfre, & de verdet; incorporez le tout enſemble avec du vinaigre & de l'eau forte, frotez en l'oreille atteinte de ce mal, & elle en ſera guerie.

De la Rétention d'urine.

Les chiens quelquefois pour avoir les reins trop échauſez, ont une difficulté d'uriner qui les tourmente terriblement, & qui les met bien ſouvent en danger de leur vie, ſi l'on n'y apportoit du remede, à cauſe de l'inflammation qui ſe fait à la veſſie, où la gangrene ſe met, qui pour lors rend le mal incurable; pour donc prévenir cet inconvénient, on uſe du remede que voicy.

Remede.

On prend une poignée de guimauves, autant de feüilles d'archaquange, de la racine de fenoüil, de celles, de ronces; on fait boüillir le tout enſemble avec du vin blanc, obſervant de le laiſſer réduire à un tiers, puis on le donne en breuvage au chien.

Remede général pour les Playes des Chiens.

Prenez de la feüille de choux rouge, & lorſqu'un chien ſera bleſſé, frotez-en ſa playe, il eſt ſûr qu'elle guerira.

CHAPITRE XV.

De la Chaſſe du Cerf.

POur ſçavoir chaſſer le cerf, il faut ſçavoir qu'ils changent quatre fois de demeure dans l'année; qu'en Janvier, Février & Mars, on doit les chercher dans le fond des forêts ſous les futayes, où l'on en prend connoiſſance à cauſe de leur viandis qu'ils y font; quelquefois auſſi en ce temps ils ſe tirent prés des fontaines, & des ruiſſeaux, pour y brouter les creſſon qu'ils y trouvent.

En Avril, May & Juin, les cerfs courent aux buiſſons pour viander, ou bien ſur le bord des forêts, où ſont les meilleurs gaignages, à cauſe des bleds, & autres légumes qui croiſſent dans les champs; & l'on tient que dans cette ſaiſon ils ſont les plus faciles à rencontrer, à cauſe, dit-on, qu'ils ne quittent jamais le buiſſon où ils trouvent à viander, qu'on ne les oblige de ſe retirer.

Pendant les mois de Juillet, d'Aouſt & Septembre, un Piqueur qui ſçait ſon métier ne va point pour l'ordinaire quêter le cerf ailleurs qu'aux bois; d'où pour lors il ne s'écarte gueres, à cauſe de la venaiſon dont il eſt rempli, & des viandis dont il eſt pleinement raſſaſié.

Pour ce qui regarde les trois derniers mois de l'année, qui ſont Octobre, Novembre & Decembre, je diray que les cerfs étant en rut depuis le mois de Septembre juſqu'à celuy d'Octobre il faut dans ce temps les aller quêter dans le fond des forêts, où ils ſont avec les biches, & commencer la chaſſe ſur les huit ou neuf heures du matin, & c'eſt par ces moyens que pendant le rut on donne les cerfs aux chiens lorſqu'ils ont quitté les biches; mais durant les mois de Novembre & Decembre on doit ſçavoir que les cerfs allant viander du gland, ou autres fruits ſauvages ſe retirent pour lors ordinairement dans les futayes, où il faut les aller chercher, obſervant toûjours d'aller prendre les devans des grands forts, qui ſont le plus fourrez, & où ils ſe mettent pour ſe garentir des grands froids.

De la connoiſſance du pied de Cerf.

Aprés avoir enſeigné les lieux où l'on doit pendant toute l'année aller quêter le cerf, il eſt bon de parler des connoiſſances qu'un Veneur doit avoir, pour ſçavoir déméler les vieux cerfs d'avec les jeunes, & pour cela je commenceray par le pied.

De la connoiſſance du Pied.

C'eſt l'ordinaire des vieux cerfs d'avoir la ſole du pied grande, & de bonne largeur, le talon gros & large, & la comblette ouverte; ils ont auſſi la jambe large, les os gros, courts, & non tranchans, la piece ronde & groſſe; & ce que les vieux cerfs ont de particulier, c'eſt qu'ils ne font jamais aucune fauſſe démarche, au lieu que cela arrive ſouvent aux jeunes: de plus, on diſtingue encore les vieux des jeunes par leur allure, ceux-la n'avançant jamais le pied de derriere plus avant que celuy de devant, s'en fallant toûjours plus de quatre doigts; au lieu que ceux-cy le paſſent toûjours.

Du pied de Biche.

Quoyque le cerf & la biche ſoient pour ainſi dire d'une même nature, cependant leur

leur pied eſt tout diſſemblable, ayant le pied fort long, étroit & creux, & le talon ſi petit qu'il n'y a point de cerf d'un an qui n'en ait un auſſi gros: de plus, on reconnoît la biche au viandis, lorſque le long des broſſailles qu'elle a broutées on voit les coupures rondes & pareilles à celle d'une vache; au lieu que le cerf ſucce le brout, & pour cela ne fait que le mâchiller.

Outre les inſtructions que je viens de donner, l'on pourroit encore ſe tromper au pied des vieux cerfs, ſi l'on ne conſideroit les païs où ils ſont: car dans ceux qui ſont montueux & pleins de pierres, ils ont les pinces & les tranchans du pied fort uſez, ne marchant dans ces endroits que du bout de la pince; au lieu que dans les païs de ſable leur pied paroit plus, à cauſe qu'ils s'appuyent plus du talon.

Des connoiſſances des fumées.

Fumées en termes de Chaſſeurs, ſignifient fientes des bêtes fauves; & l'on en remarque de trois ſortes, ſçavoir les fumées formées, les fumées en troches, & les fumées en plateaux; les formées ſont celles qui ſont groſſes, longues & noüées, ointes ou dorées: & ils les rendent ainſi depuis la my Juillet juſqu'à la fin d'Aouſt. celles qui ſont en troches ſe voyent pendant les mois de Juin & de Juillet, & ſont toûjours molles; & enfin les fumées en plateaux ſont celles que les cerfs rendent au mois d'Avril & de May, & ſont toûjours larges & groſſes, & l'on juge par là que ces animaux ſont de dix cors.

Des connoiſſances des Portées.

Il ne ſuffit pas de connoître les cerfs aux fumées, il eſt encore néceſſaire d'en juger par les portées; ce qu'il eſt aiſe de faire pendant l'année, à la reſerve de quatre mois, ſçavoir Mars, Avril, May & Juin, qui eſt le temps ordinaire de leur müe, & où ils ont la tête mollete: lors donc que leur tête eſt un peu endurcie, & que les cerfs ne craignent plus de la heurter contre les branches, pour lors on peut porter un jugement ſur leurs portées, parce qu'en entrant dans les forêts, ils lévent leurs têtes hardiment en allant s'y rembucher; & cette marque ſe fait voir aux branches qui ſont tournées, & heurtées des deux côtez: & quand on s'en apperçoit, on peut dire qu'un cerf a paſſé par là, puiſque c'en eſt la veritable trace.

Ce n'eſt pas ſeulement dans les forts qu'on juge des portées des cerfs, mais encore dans les endroits du bois qui ſont clairs, où ces animaux quelquefois levant la tête pour écouter, froiſſent des branches à la hauteur de leur bois.

De la connoiſſance des Alleures.

On reconnoît le corſage d'un cerf par ſes alleures qui ſont longues ou courtes, & l'on juge par là auſſi qu'il peut donner plus ou moins de tablature aux chiens; & ſi l'on remarque que ſon pied ſoit long, c'eſt ſigne qu'il eſt grand; au lieu que s'il l'a rond, on juge qu'il n'a pas tant de force, & de-là un habile Piqueur tire un avantage pour les chiens.

De la maniere de chercher les Cerfs aux gaignages.

Les cerfs changent de viandis comme le Soleil fait de maiſons pendant l'année, & autant de fois, & pour commencer par Janvier qui eſt le premier mois de l'année, je diray qu'on va en ce temps ordinairement guetter le cerf ſur les bords des forêts, à cauſe qu'ils vont viander dans les bleds; & jamais on ne les y trouve ſeuls, etant toûjours trois ou quatre de compagnie, laiſſant les hardes des autres bêtes fauves.

Comme le mois de Février & de Mars eſt le temps où ils jettent leurs têtes, c'eſt-à-dire où ils müent, on ſçaura que pour lors ils ſe ſeparent les uns des autres,

pour chercher chacun un endroit commode pour refaire leurs têtes: & le viandis qu'ils prennent pour lors eſt les chatons de ſaules, de coudres, les bleds verts, & les prez. Ainſi l'on voit que pour les trouver, il faut en cette ſaiſon les chercher dans ces ſortes d'endroits.

On trouve les cerfs dans les pétits taillis, lorſque les mois d'Avril & de May ſont arrivez; & pour lors quittant rarement leurs buiſſons où ils demeurent toûjours juſqu'au rut, ils vont faire leurs viandis dans les pois, les veſſes, les lentilles, &c. s'il y en a qui ſoient prés du lieu où ils ſe repoſent.

Juin, Juillet & Aouſt ſont les mois où les cerfs, ainſi que tous les autres animaux, trouvent le plus à manger; c'eſt pourquoy quand on les veut quêter on ne s'amuſe point d'aller au fond des bois, mais on va aux taillis où ils font leur viandis, auſſi bien que dans les grains généralement qui ſont pour lors ſur la terre; & c'eſt pour lors qu'ils ſont en leur grande venaiſon, & qu'ils vont boire pour appaiſer la ſoif que leur cauſe cette nourriture.

Il n'eſt rien où l'amour n'étende ſon empire; les brutes ainſi que l'homme reſſentent ſon pouvoir: c'eſt ce qui fait que lorſque les cerfs ſont en rut, ils n'ont point de demeures certaines, & viandent pour lors où ils ſe trouvent: ce qui leur arrive pendant les mois de Septembre, & celuy d'Octobre; c'eſt pourquoy on les quête pour lors où l'on peut.

A la ſortie de leur rut les cerfs vont aux bruyeres, & c'eſt là où il les faut chercher: & comme je viens de dire que le rut les tient pendant les mois de Septembre & d'Octobre on peut juger que c'eſt en Novembre qu'on doit les quêter dans les bruyeres, qui ſont les lieux ou ils font leurs viandis, & où ils couchent même, lorſque la ſaiſon eſt temperée.

Comme l'Hyver change la nature de face, les cerfs en cette ſaiſon changent de ſentiment; ils ſe mettent en hardes, & ſe retirent dans le plus profond des forêts, & dans le plus épais, pour tâcher de ſe garentir des vents froids, & des frimats; & viandent les bois qu'ils pelent, ou bien la mouſſe qu'ils y trouvent.

De la maniere de mener le Limier en quête.

Si tôt qu'on eſt levé, il faut avec du vinaigre qu'on prend dans le creux de ſa main, en froter les nazeaux du limier, car cela contribuë à luy donner un trés-bon ſentiment: cela fait, on part, mais non pas trop matin, à cauſe que les cerfs de repos, font pour l'ordinaire leur reſſuy dans la taille, d'où ils ſeroient aſſez ruſez de ſortir, pour peu qu'ils vinſſent à éventer le limier.

L'heure donc venuë qu'on jugera de ſe mettre en quête, il ne faut point manquer de le faire; & pour lors prenant ſon limier devant ſoy, on doit regarder ſi le cerf va de bon temps, & s'il en fait rencontre d'un dont on ait lieu d'être content; ce qui ſe reconnoit à la façon de chaſſer du chien, qui tire lâchement, à cauſe de la repoſée qui luy fait oublier les voyes; ou bien vigoureuſement, en ſe reſſouvenant toûjours de celles qu'il doit tenir pour lancer ſa proye.

Il y a deux choſes qui ſouvent trompent le Piqueur lorſqu'il eſt en quête d'un cerf. La premiere, ce ſont de certaines toiles d'araignées qu'il trouve dans les formes du pied de cerf, qui luy font juger qu'il va de hautes erres, & point du tout: car le matin un cerf viendra de paſſer par un endroit, qu'auſſi-tôt aprés ces toiles ſe forment dans les trous qu'il fait. Et la ſeconde, eſt lorſque ce Piqueur voyant ces formes remplies d'eau claire, il conjecture qu'elles ſont vieilles faites; il ſe trompe, ſur tout, lorſque n'ayant pas égard à la nature du terroir qui eſt humide, il croit que cette eau, à cauſe qu'elle eſt claire, n'a pû remplir cette capacité qu'avec beaucoup de temps.

Tout Veneur qui trouve un cerf qui luy plaît, & tel que ſon limier le ſouhaite, doit

doit le matin tenir ſon chien de court, & non pas faire comme il y en a, qui leur donnent toute la longueur du trait; & ſi-tot qu'il a reconnu quel eſt ſon cerf, il doit s'il peut le rembucher, & le rendre au couvert, ſans aucun égard des formes du pied, des portées, ny des foulées.

Tout cela obſervé, le Veneur doit jetter ſes brifées comme il le jugera à propos, & prendre auſſi-tôt le devant, en faiſant deux ou trois fois ſes enceintes, tandis-que ſon limier eſt bien échauffé; l'une par les grandes voyes, afin de le ſecourir des yeux, & l'autre par le couvert, pour faire que ſon chien ait le ſentiment meilleur.

Toutes ces précautions priſes, s'il trouve le cerf hors de ſon enceinte, & qu'il croye l'avoir detourné, il faut qu'il retourne à ſa briſée, & prendre le contre-pied pour lever les fumées tant du relevé du ſoir que du matin, en examinant l'endroit où il a viandé, & pour découvrir ſes ruſes malicieuſes: car toutes celles qu'il fera devant les chiens qui le pourſuivront, ſeront en pareils endroits, & de même que celles qu'il avoit faites le matin, ce qui aide beaucoup à un Piqueur de placer ſes chiens avec avantage.

Il arrive quelquefois qu'un Veneur trouve deux ou trois entrées & autant de ſorties, & pour lors il eſt de ſon art de choiſir celles qui vont de meilleur temps, & pour ne point manquer ſa proye, de faire ſes enceintes plus vaſtes, afin de renfermer dedans toutes les ruſes & malices du cerf, qui embarraſſant un Piqueur qui ne peut démêler ſes ſorties ny ſes entrées, entre & ſort pluſieurs fois la nuit dans ſon fort.

Cela fait, & voyant les ruſes de la bête renfermées dans ſon enceinte, à la reſerve ſeulement d'une entrée par ou il pourroit avoir paſſé en revenant des tailles ou gaignages, il doit pour lors lancer ſon chien ſur le cerf, & l'obliger, s'il eſt poſſible, de fauſſer juſques au fort, devant toûjours préſumer que ces voyes l'emportent; & par ces moyens on ſçait l'art de le détourner.

Tout Veneur ne doit jamais pour détourner le cerf fouler le fort en le lançant, non plus que de ſe trop fier à ſes chiens, qui venant à le rencontrer le briſent ſeulement à l'entrée du fort, & content de cela ne fait point d'enceintes, ce qui eſt une maniere d'agir qui le trompe bien ſouvent.

De la Maniere de quêter aux gaignages, & voir le Cerf en vuë.

Les précautions que doit prendre un Veneur lorſqu'il veut quêter un cerf aux gaignages, ſont telles; que premierement, il faut que le ſoir veille du jour qu'il doit aller en chaſſe, il regarde par quel endroit il pourra le lendemain venir à bon vent, obſervant de choiſir pour cela un arbre ſur lequel il puiſſe découvrir de loin toutes les bêtes qui ſeront dans les tailles.

Ces précautions priſes, il ſe levera le lendemain deux heures devant jour, & avant que d'arriver aux tailles, il laiſſera ſon chien dans quelque maiſon prochaine, afin de s'en ſervir s'il s'en trouve avoir beſoin.

Etant arrivé, & montant ſur l'arbre remarqué, il promenera ſa vuë ſur toute la taille, & ſi quelque cerf qui luy plaît ſe préſente à ſes yeux, il en obſervera la tête & ne bougera point de ſon poſte qu'il ne le voye rembucher au fort; & lorſqu'il le verra au couvert, il aura ſoin de remarquer l'endroit par où il entre, & de le marquer par le moyen de quelqu'arbre, ou de quelqu'autre choſe qu'il ſe mettra en idée.

Cela fait, & une bonne heure aprés qu'il ſera deſcendu de ſon arbre, il prendra ſon chien & ira détourner le cerf, obſervant de n'y point aller plutôt, à cauſe que les cerfs ſont quelquefois leur reſſûy au bord du fort.

De la maniere de quêter aux petites couronnes des tailles.

Les ruſes des cerfs ſont telles quelquefois, qu'aprés avoir été courus ils ſe recelent long-temps ſans ſortir de leur fort, & viandent dans des tailles derobées qui

ſont dans le milieu des forts; & cela leur arrive plus communément dans les mois de May & de Juin.

Cependant, en quelque temps que ce ſoit que le cerf uſe de cette fineſſe, il ne ſçauroit ſe receler plus de trois ou quatre jours; & lorſqu'on s'apperçoit de pareilles ruſes, il faut à neuf heures du matin, & point auparavant, ſe tranſporter dans ces endroits, à cauſe qu'ils ſont quelquefois leur reſſuy un peu tard, afin de joüir de la chaleur du Soleil; & y étant arrivé, on doit ſçavoir qu'il ne faut pas entrer bien avant dans le fort; & ſi-tôt qu'on a revu le pied, on leve les fumées du cerf, on ſe retire ſans bruit en tenant ſon chien entre ſes bras, & lorſqu'on eſt éloigné, il faut contrefaire le Berger, de peur de le faire lancer, & qu'il ne prenne le vent; une demie-heure apres quoy on recommence à faire ſon enceinte.

De la maniere de quêter aux gaignages.

Les Cerfs vont aux gaignages, lorſque quittant leur bois ils vont viander dans les jardins ou dans les champs; & pour lors quand on les y veut quêter, on ſe léve de bon matin pour les y trouver, autrement on manqueroit ſon coup, à cauſe des beſtiaux qu'on met dehors à l'aube du jour, & qui rompent les voyes par où le cerf a paſſé, & en ôtent par ce moyen la connoiſſance au Veneur, & le ſentiment au chien.

La maniere de quêter une ſeconde fois le Cerf.

Toutes les fois qu'on quête un cerf on ne le prend pas toûjours, c'eſt ce qui fait qu'on eſt obligé de le quêter une ſeconde fois; cela étant, voicy comme il s'y faut prendre.

Les Veneurs pourſuivant donc le cerf, & ne le pouvant prendre ce même jour-là, doivent obſerver de mettre des briſées dans les derniers routes où ils ont quitté leur bête, afin de l'y retourner quêter le lendemain dés la pointe du jour avec le limier, & tous les autres chiens deſtinez à cette priſe.

Le matin qu'on doit retourner quêter le cerf, étant arrivé, on ſe rend aux dernieres voyes où les briſées ont été miſes; & là ſe ſéparant les uns des autres, celuy des Veneurs qui a le chien d'un plus haut nez, tire ſur le droit, & obſervant de faire marcher ſon limier ſur les routes, il le retient de court; & pour les autres qui l'accompagnent, ils ne manquent point de prendre les devans par les endroits qui ſont frais, & qui ſont ceux qui ſont les plus avantageux pour le ſentiment des chiens qu'ils conduiſent: & ſi par hazard l'un de ces Veneurs paſſoit les autres, il doit attendre pour ſe mettre aprés à faire ſuivre ſon chien, en ſonnant deux mots du cor, pour appeller ſes compagnons, & faire joindre la meute.

A ce ſon tout le reſte des Chaſſeurs doivent accourir à celuy qui le donne, & conſiderer tous, ſi c'eſt leur droite; & ſi cela eſt, ils laiſſeront ſuivre le chien qui aura la meilleure envie de bien faire, tandis que le reſte de la troupe prendra les devans, aprés s'être ſéparé; & ſi par bonne fortune ils ſe trouvoient en quelques demeures avantageuſes, pour lors il faudroit aſſembler les chiens, & fauſſer au travers du fort: & s'ils arrivent dans ce même endroit à renouveller les voyes, il eſt de leur art de conſiderer ſi ce n'eſt point du change: ſi c'eſt le droit de celuy qui ſuit, ce Veneur d'abord doit ſonner deux mots pour appeller tous ceux de ſa ſuite, ce qui ſert de ſignal aux Piqueurs pour les avertir que le limier renouvelle les voyes, & qu'ainſi ils prennent à eux.

Il arrive ſouvent, lorſqu'un cerf a été couru, qu'on trouve cinq ou ſix repoſées les unes auprés des autres; un Veneur ne doit point s'en étonner, ny prendre ces marques pour une harde de bête; tel cerf pour lors fatigué, ne pouvant ſe tenir debout, & étant obligé par conſéquent de viander étant couché.

De

De la maniere de quêter le Cerf aux hautes Futayes.

Pour bien quêter aux hautes futayes, il eſt néceſſaire de ſçavoir deux choſes, ſçavoir la ſaiſon où l'on eſt, & les demeures; à l'égard de la ſaiſon, ſi c'eſt dans l'Eté où toutes ſortes de mouches ſont incommodes, il eſt inutile d'y aller quêter le cerf, qui cherche alors pour s'en garentir les petits forts qui ſont prés des gaignages: & pour ce qui eſt des demeures, comme il y a des forêts de pluſieurs ſortes, le Veneur qui doit ſçavoir ſon métier, doit pour lors faire ſes enceintes plus ou moins grandes que ces demeures le requereront, à cauſe que ſi on lance un cerf dans les futayes, il ſera impoſſible de le détourner, n'y d'en approcher.

De termes de Venerie.

Comme c'eſt en vain qu'on veut donner des connoiſſances de quelque art que ce ſoit, ſi l'on n'a ſoin den apprendre les termes; j'ay crû, que traitant des chaſſes, je devois décrire & expliquer ceux qui conviennent à la Venerie, afin que ceux qui liront ce Livre ne trouvent rien à ſouhaiter dans cette matiere.

Lorſqu'on parle des fientes des cerfs, des rangiers, des chevreüils, des daims, & enfin de toutes les bêtes vivantes de broût, on ſe ſert du mot de fumée, au lieu que celles des bêtes qui mordent s'appellent leſſes: car, par exemple, on dit les leſſes d'un ſanglier, & des autres animaux de cette ſorte.

La fiente des liévres ſe nomme crotes, celle des renards & des taiſſons fientes, & celles de la loutre eſpraintes.

La maniere de manger à l'égard du cerf ſe dit viander, & la nourriture qu'il prend viandis; le cerf a fait ſon viandis en un tel endroit: au lieu que par rapport aux bêtes mordantes, comme le ſanglier & autres, on ſe ſert du mot de mangeures.

A l'égard des pieds, l'on dit les pieds ou les voyes d'un cerf & d'autres bêtes broutantes, & les traces d'un ſanglier & autres animaux de cette eſpece qui mordent.

On dit gaignages, lorſqu'on veut ſignifier des champs ou des jardins ſemez ou de bleds, de veſces, & autres légumes; le cerf a fait cette nuit ſon viandis, ou bien a viandé dans les gaignages.

Lorſqu'en termes de Venerie on parle de voyes, cela veut dire les grands chemins; ou ſi l'occaſion demande qu'on ſe ſerve du mot de route, on entend les petits ſentiers; le cerf va la voye, ou bien le cerf va la route.

Quand un Veneur parle d'erres, il veut dire les alleures par où une bête va; & à l'égard des briſées, on doit entendre des morceaux de papier qu'on attache ſur les voyes d'une bête pour la mieux remarquer.

Tout Veneur en lançant un cerf, ou autres pareilles bêtes, doit crier à ſon chien, *voi-le-cy*, *vay avant*; mais lorſque c'eſt un ſanglier, & autres animaux de cette nature, & qui mordent, il doit parler en plurier, & dire, *voi-les-cy*, *allez avant*.

Reſſuy, eſt un mot qu'on employe lorſque le cerf mouillé de la roſée, ſe couche en quelque endroit découvert pour ſe ſecher au Soleil; & lorſqu'on s'en apperçoit, on dit voicy ou le cerf a fait ſon reſſuy. A l'égard des ſangliers & autres ſemblables, on dit bauges; le ſanglier a fait ſes bauges en ce lieu.

Pelage, eſt un mot dont on uſe lorſqu'on veut marquer la couleur des bêtes broutantes & des chiens; ce chien eſt d'un tel pelage, ce cerf eſt d'un tel pelage; ainſi que corſage veut dire un cerf qui a la tête haute ou baſſe.

Si le cerf que le Veneur a vû avoit ſix cors d'un côté, & ſept de l'autre, & qu'on luy demandât comme eſt le cerf, il doit répondre qu'il eſt fauve marque: & ſui-

ſuivant qu'elle luy aura paru à ſon extrémité, il dira qu'il porte pomures, trochures, ou couronnures; ou bien ſi on l'interroge pour ſçavoir s'il eſt vieux, il pourra dire s'il l'eſt, qu'il l'a reconnu pour tel aux meules qui ſont larges & fort pierreuſes prés du ſac, & teſt de la tête, & aux andoüilliers qui ſont gros.

Les ergots qui ſont derriere le pied du cerf & autres bêtes de cette nature, s'appellent pour l'ordinaire os. Car on dit voicy où le cerf a donné des os; & à l'égard du ſanglier, ces ergots ſe nomment gardes.

Bauge, ſignifie le lieu où les ſangliers ſe ſont couchez; au lieu que par rapport au cerf, on ſe ſert des mots de lits, poſées, ou chambres: & ſi un Veneur voit une troupe de bêtes fauves, il faut qu'il diſe qu'il a vû des hardes de bêtes; pour les ſangliers, on dit compagnie.

De la maniere de mettre les Relais.

Pour bien entendre la maniere de mettre les relais, deux points eſſentiels en ce cas ſont à conſiderer, ſçavoir l'Hyver & le Printemps; l'Hyver, parce que les cerfs ont la tête dure, & ſuivent à cauſe de cela les grands forts; & le Printemps, parce qu'ils l'ont ordinairement molle & en ſang, ce qui les oblige de gagner les tailles où ils ne ſont pas ſujets de ſe heurter.

Cela obſervé, & le jour étant venu qu'on veut mettre des relais, on part devant jour, & étant arrivez à l'endroit, on place les chiens au pied d'un arbre, ſe reſſouvenant pour lors qu'il faut ſe tenir dans le ſilence.

Les perſonnes qui ſont du relais, doivent aprés l'avoir mis en place, s'en éloigner de trois ou quatre cens pas du côté où ſe donnera la chaſſe, afin de n'avoir rien qui puiſſe empêcher d'entendre quelque choſe au cas que cela arrive, en y prêtant attentivement l'oreille, ou bien de voir le cerf mal-mené, c'eſt-à-dire baiſſant là tête, ce qu'il fait quand il ne voit perſonne; au lieu que quand il apperçoit quelqu'un, il la hauſſe, & par une ruſe qui luy eſt naturelle, il fait des bonds, pour donner à connoître qu'il a de la vigueur; en un mot, quand le Piqueur s'écarte, c'eſt pour n'entendre aûcun bruit.

Comme il faut forcer le Cerf.

Quand on veut forcer un cerf, il ne faut jamais l'entreprendre que toute la meute ne ſoit aſſemblée; pour les faire courir tous à la fois. Cela étant, celuy qui tient les chiens doit leur faire ſuivre trois ou quatre pas le droit, puis en laiſſer aller un; & s'il remarque qu'il dreſſe, il pourra alors ſe déterminer de découpler tous les autres, & de ſonner pour les chiens: car s'il laiſſoit éloigner ſon relais, il ſeroit en danger de prendre le contre-pied, ce qui ſeroit pour luy un inconvénient fort grand.

Si le Piqueur voyoit que le cerf fût en harde, il faudroit qu'il piquât en tête, pour eſſayer de le ſéparer; & étant venu à bout de ſon deſſein, il ne manqueroit point auſſi tôt de découpler les chiens ſur les voyes: & comme il pourroit arriver que les relais de ce même Piqueur fuſſent placez ſur le bord d'un étang, & qu'il y vît venir le cerf, il ſe tiendroit alors tranquille; & s'il voyoit qu'il voulût ſe baigner, il le laiſſeroit faire; puis quand il ſeroit hors de l'eau, il prendroit ſon temps, aprés-quoy il découpleroit ſes chiens comme je viens de dire, obſervant de ne les point abandonner, & de ſonner toûjours à leurs trouſſes, en mettant des briſées par-tout où il en verroit, afin que ſi les chiens prenoient le change, & qu'ils s'écartaſſent de leurs droites voyes, il luy fût plus aiſé d'y retourner pour y quêter le cerf une ſeconde fois.

Il arrive ſouvent qu'un Piqueur gardant ſon relais, voit paſſer un cerf de dix cors aprés lequel il n'y a quelquefois que quatre ou cinq chiens; quelquefois auſſi en cette conjoncture il n'entend ny les autres Piqueurs, ny le ſon de leur cor: Que faire pour

lors

lors ; ſinon que d'examiner ſi la bête eſt pourſuivie vivement, & de quelle nature ſont les chiens qui la chaſſent. S'ils ſont bons, & qu'ils paſſent pour bien garder le change, le Piqueur doit ſonner pour chiens le plus fortement qu'il pourra, afin d'appeller du ſecours ; & ſi par malheur perſonne ne venoit ; il faut qu'il ſe mette aprés les chiens de la meute, & qu'il découple ſon relais en ſonnant toûjours, & appellant du monde à ſon aide, tandis qu'il jettera des briſées par où le cerf paſſera, & ſur ſes voyes. Mais au contraire, s'il voyoit que les chiens de la meute n'y ſuſſent pas, & que la chaſſe fût trop éloignée de luy pour l'entendre, il doit ſe donner de garde de relayer ; mais regarder ſeulement quel pais prend le cerf, & le briſer à la portée de la vuë, pour aprés en faire le récit à la compagnie lorſqu'il l'aura rejointe.

De la maniere de lancer le Cerf, & de le donner aux Chiens.

Le cerf étant détourné comme je viens de dire, le Veneur doit prendre le limier & s'en aller à la briſée avec tous les Piqueurs de la meute, qui enſemble remarqueront les connoiſſances du cerf, pour ne pas tomber dans l'inconvénient d'être trompé au change.

Enfin, lorſque tout le corps des Chaſſeurs eſt rejoint, il doit s'écarter autour du buiſſon, pour voir, ſi l'on peut, le cerf au partir du lancé ; & le Veneur qui l'aura détourné voyant ſa compagnie rejointe avec tous les chiens de la meute, obſervera de prendre les devans, & de fraper à routes, tandis que les autres qui ſont aprés luy crient, *voi-le-cy aller*, *voi-le-cy*, *va avant*, *voi-le-cy par les portées*, *rotte*, *rotte*, *rotte*.

En lançant ainſi le cerf, il y a deux obſervations à faire ; la premiere, de ménager les chiens à la courſe, crainte qu'ils ne s'échauffent trop à la briſée, ce qui les feroit peut-être ſortir des voyes, & les empêcheroit de ſuivre le droit ; & la ſeconde eſt, que les chiens de la meute devant ſuivre les routes par où paſſe le cerf, il ne faut pas néanmoins qu'ils approchent du limier de plus de ſoixante pas : crainte que le cerf ayant été ruſé il ne rompit les voyes, & que les limiers n'euſſent pas aſſez d'eſpace pour retourner, afin d'en démêler les routes, & d'en pouvoir prendre le droit.

Le limier par fois en faiſant ſa fuite quitte les droites voyes, & lorſqu'on le remarque, le Veneur doit prendre ſoin de le retirer, en criant *hourva*, *hourva*, afin que ce chien retourne ſur ſon droit : cela fait, & le limier étant redreſſé, ce même Veneur doit mettre un genou en terre pour prendre connoiſſance du cerf, ſoit par les pieds, par les portées, ou bien par d'autres marques : ce que voyant, & ſi elles luy plaiſent, il doit ſe mettre à crier fort haut, *voi-le-cy aller*, *il dit vray*, *voicy aller le cerf*, *rotte valet*, *rotte*, *rotte* ; puis mettre une briſée en cet endroit, qui enſeigne la route que tient le cerf : & avant que la meute fût trop éloignée de luy, il crieroit *approche les chiens*, ou il ſonneroit deux mots en plaçant des briſées hautes & baſſes, pour reconnoître ſa premiere, au cas qu'il en eût perdu la voye.

Cette voye retrouvée par l'inſtinct de ſon limier, & lorſqu'il commence à approcher du cerf, le Veneur n'oubliera point de tenir ſon chien plus de court, crainte que s'il venoit à le lancer d'effroy, il ne s'emportât inconſidérément hors des routes, ce qui l'empêcheroit d'en voir la repoſée, ou les foulées, pour en tirer par ces moyens les connoiſſances dont il a beſoin.

Mais s'il entendoit qu'on lançât le cerf, ou qu'il trouvât ſon lit, ou ſa repoſée, il ſe retiendra de ſonner ſi-tôt pour chiens, & ſe contentera ſeulement de crier trois fois *gare gare*, *gare gare*, *gare-gare* ; & par cette maniere d'agir il aura du cerf les connoiſſances certaines qu'il en cherche, en faiſant ſuivre ſon chien juſqu'à ce qu'il en puiſſe aiſément remarquer.

En ſe comportant ainſi, il peut trouver des fumées, & pour lors le Veneur doit les amaſſer, & les confrontant avec celles qu'il a apportées à l'aſſemblée, voir ſi elles ſont pareilles: ſi cela eſt, tant mieux, & même le chien qui s'animera de plus en plus au ſentiment qu'il en prendra, luy donnera à connoître qu'elles ſeront telles qu'il les déſire; & toutes ces marques, lorſqu'elles ſe rencontrent, font juger que le cerf eſt lancé.

Un Veneur habile en ſon art ne doit point ſonner pour chiens, lorſqu'il voit qu'un cerf part de ſa repoſée, mais ſeulement crier *garre-gare*, *approche les chiens*, obſervant de faire ſuivre ſon limier ſur les routes environ de cinquante pas, & tout cela à cauſe qu'il y a des cerfs ſi ruſez qu'ils ne font que tournoyer au partir de leur lit, pour chercher le change; mais s'il s'apperçoit que le cerf commence à dreſſer par les fuites, & qu'il en ait une certitude parfaite, alors il ſonnera pour chiens, en criant *tya hillaud*, & mettant ſon limier ſur les fuites & ſur les voyes, & ne ceſſant point de ſonner juſqu'à ce qu'il voye tous les chiens de la meute arrivez prés de luy, & qu'il connoiſſe qu'il commence à dreſſer.

Toute la meute aſſemblée prenant le droit il doit ſortir du fort, & laiſſant ſon chien à la garde de quelqu'un, monter auſſi-tôt à cheval pour s'en aller toûjours au-deſſous du vent & à côté de la meute, afin de lever les défauts.

Il arrive quelquefois dans ces conjonctures, qu'un cerf en tournoyant ſur la meute donne le change dans ſon fort; pour lors il faut rompre les chiens & les menacer, puis les accoupler en retournant prendre les dernieres routes, ou chercher la repoſée, n'oubliant point de fraper à route juſqu'à ce que ces chiens ayent lancé leur cerf une ſeconde fois.

De ce qu'un Piqueur doit ſçavoir pour prendre un Cerf à force.

Il faut qu'un Veneur ſçache, s'il veut prendre un cerf à force, qu'il y a une maniere de parler aux chiens, quand il chaſſera le cerf, toute differente de celle qu'on doit obſerver lorſqu'il pourſuit un ſanglier ou autres bêtes noires; dans le premier cas l'on crie, & lon ſonne hautement, & d'un ton qui réjoüit; & dans le ſecond, on parle aux chiens rudement, & on les excite par des cris furieux.

N'oubliant pas de faire ce que je viens de dire, on ne doit point quand on lance un cerf abandonner ſes chiens de loin; mais au contraire, il faut ſuivre leur menée ſans s'écarter ny croiſer, crainte de lancer le change, & afin de relever les défauts, n'approchant de la meute pour cette raiſon de plus de cinquante pas, ſur tout lorſqu'on vient de les découpler: car ſi le cerf ruſoit, & que les chiens fuſſent preſſez par les Piqueurs, il arriveroit pour lors un inconvénient, qui feroit que ces chiens perdroient leurs voyes, ce qu'il faut prendre ſoin d'éviter.

Mais ſi les Piqueurs jugeoient que le cerf eût couru une heure ou davantage, & s'appercevoient qu'il eût pris le droit en s'éloignant de la meute pour la ſurpaſſer; il eſt du devoir de ces Piqueurs d'appuyer leurs chiens, & d'en approcher de plus prés en ſonnant trois mots à chaque fois.

Voicy une maniere de ruſer dont ſe ſervent naturellement les cerfs, & qui embaraſſe bien ſouvent les Piqueurs les plus habiles, & dont il n'eſt point hors de propos d'être inſtruit.

Le cerf quand il eſt pourſuivi des chiens, eſt aſſez ruſé bien ſouvent pour ſçavoir s'en dérober, & leur donner le change de pluſieurs manieres, allant pour cela chercher les bêtes à leurs repoſées, où étant arrivé, il ſe couche ſur le ventre, & laiſſe les chiens le ſurpaſſer de beaucoup, obſervant en cette poſture de placer ſes quatre pieds deſſous, & de tenir ſon nez panché à terre, afin de ne point, par ſon haleine, éventer les chiens, qui paſſant bien ſouvent à un pas prés de luy, n'en ont ny vent, ny connoiſſance; & il ne partira pas même de ce poſte, dûſſent les Pi-

Piqueurs paſſer ſur luy avec leurs chevaux.

Cela étant, & lorſque les Piqueurs s'en apperçoivent, il eſt de leur métier toûjours de mettre des briſées aux entrées des forts par où le cerf paſſera, afin que s'il donnoit le change, ils puſſent aiſément retourner chercher les routes & les briſées, où ils ne manqueront point de le relancer, pourvu qu'ils ayent avec eux leur limier, & des vieux chiens.

Dans la quête que ces vieux chiens font plus ſagement que les jeunes, on entend par fois un chien ſonner: cela étant, & ſi-tôt qu'un Piqueur l'entend, il doit courir à luy, pour voir ſi ce n'eſt point la proye dont il fait rencontre; ſi ce l'eſt, il doit ſonner trois mots, puis crier, *voi-le-cy aller*, *il dit vray*, *voi-le-cy aller le cerf*, tandis-que les autres menacent les chiens pour les obliger de venir à eux, & c'eſt alors que le cerf pourra être relancé.

Ce n'eſt pas ſeulement de la maniere cy-deſſus que le cerf ſçait donner le change: car pour ſe dérober des chiens qui le pourſuivent, il va de fort en fort, pour chercher les bêtes, afin de ſe metre en hardes avec elles, pour les obliger de fuir avec luy pendant plus d'une heure; puis s'il voit qu'il eſt mal-mené, il quitte pour lors ſa compagnie, & fait ſa ruſe le long d'un grand chemin, ou de quelque ruiſſeau, le long duquel il ira tant que ſes forces luy pourront permettre, & lorſqu'il ſe ſentira éloigné des chiens, il rusera pour ſe défaire d'eux en ſe mettant en la poſture que j'ay dit cy-deſſus. C'eſt pourquoy lorſque les Piqueurs remarqueront tout cela, ils ſe ſerviront de leurs vieux chiens, & ſe tenant prés d'eux, ils briſeront par-tout où il ſe préſentera du cerf à leur vuë.

Le cerf auſſi abandonne quelquefois le change, ce qui ſe reconnoit lorſque les chiens tombant en défaut, ils ſe ſéparent en deux ou trois meutes: pour lors les Piqueurs ne ſe fiant toûjours que ſur leurs vieux chiens, doivent aller à eux regarder en terre, pour voir s'ils ne remarqueront rien de ce qu'ils cherchent; & s'ils reconnoiſſent qu'oüy, ils ne doivent point manquer de briſer en ſonnant du cor, & criant, *voi-le-cy fuyant*, *il dit vray*.

Par fois un cerf paſſe par des endroits qui ont été brûlez, ce qui ôte preſque aux chiens tout le ſentiment; & pour lors obſervant de quel côté il a la tête tournée, les Piqueurs doivent pouſſer leurs chiens, & leur faire faire leur quête une ſeconde fois en parlant à eux.

Les chiens ſont quelquefois ſujets d'être hors d'haleine, & pour lors on ne doit point les preſſer; mais au contraire, il faut les réjoüir: & s'il arrive que la fatigue les empêche de chaſſer comme ils doivent on ſe détermine de jetter des briſées aux dernieres voyes qu'on a vuës, & de conduire les chiens dans un village, pour leur faire prendre du rafraîchiſſement avec du pain & de l'eau.

Tout cerf fatigué & mal mené, a toûjours coutume de chercher l'eau pour ſe mettre dedans; & pour lors y ruſant comme ailleurs, les Piqueurs doivent briſer ſur le bord de cette eau, regardant de quel côté le cerf a la tête tournée, ce qui ſe peut voir par les fuites, ou par le moyen des chiens qui ſe jettant à l'eau pour nager, peuvent en prendre le ſentiment aux joncs, ou herbes qui y ſeront; & ſi-tôt qu'on remarque que ces chiens ont ſenti leur proye, il faut les appeller, crainte que l'eau ne les gâte en les refroidiſſant.

Or, ſi pour lors on veut le chaſſer, il faut regarder dans l'eau ſi on ne l'y verra point nager; s'il n'y eſt pas, on doit mettre les chiens en quête à vingt ou trente pas éloigné de la riviere, & non pas ſur le bord.

Le cerf eſt quelquefois auſſi ſi ruſé qu'il ſe cache dans l'eau de telle maniere que ne pouvant pas l'y voir, les chiens bien-ſouvent le paſſent ſans en pouvoir prendre aucun ſentiment; ce que voyant, il ne manque point de ſe dérober d'eux & de s'en retourner par où il eſt entré.

Pour remede à cet inconvénient, il faut toûjours qu'un des Piqueurs ait l'œil ſur l'eau, tandis que les autres feront faire une ſeconde fois la quête à leurs chiens à douze pas prés du bord. Voila ce qu'on peut en bref dire touchant la maniere à lancer le cerf, & de le donner aux chiens; voyons préſentement comme il faut que les Veneurs ſonnent du cor & parlent aux chiens pour le cerf.

De la maniere de parler aux Chiens pour le Cerf.

Comme il eſt de certains langages que les chiens entendent pour le cerf, qu'ils ne comprendroient pas pour toutes autres bêtes, il eſt bon de marquer icy ceux qui y ſont propres, & dont un Piqueur ſe doit ſervir lorſqu'il eſt à la pourſuite de quelqu'un. Il y a le cor, dont il doit ſçavoir ſonner par rapport aux occaſions qui ſe préſentent; & ce ſon étant eſſentiel à cette chaſſe, il faut qu'il s'y faſſe inſtruire s'il ne le ſçait pas.

A l'égard du parler, ſi les Piqueurs devancent la meute & qu'ils voyent le cerf, ils doivent ſonner à vuë, à pluſieurs fois, & en mots longs; & ſi en une pareille conjoncture ils parlent aux chiens, il faut qu'ils crient pluſieurs fois *thya hillaut*, & juſqu'à ce qu'ils voyent les chiens prés d'eux.

La meute arrivée, on la laiſſe paſſer, & puis on crie, *paſſe le cerf*, *paſſe*, *paſſe*, *paſſe*, *paſſe*, *ha*, *har*, *ha*, *har*.

De ce qu'il faut obſerver à la mort du Cerf.

Un cerf meurt ou dans l'eau, ou ſur terre; ſi c'eſt ſur terre, on ſçaura que dans le temps de ſon rut il a la tête extrémement dangereuſe, c'eſt pourquoy il s'en faut donner de garde; & pour le tuer il eſt toûjours mal-aiſé d'en venir à bout, ſi ſa tête eſt frayée & brunie, en lieu plein & découvert: au lieu que ſi c'eſt au long d'une haye, ou dans quelque fort de bois, on en viendra facilement à bout, tandis que cet animal s'amuſe aprés les chiens: & ſi par cas fortuit il arrivoit que le cerf tournât la tête pour venir au Piqueur, il n'auroit qu'à prendre une branche ou quelque feüillard, & le ſecouer rudement; alors le cerf en en prenant peur, ne manquera point de s'en retourner ſans luy faire aucun mal.

Si c'eſt dans l'eau qu'il expire, il faudra l'y aller querir, ou en nageant ſi l'eau eſt trop profonde, ou dans un petit bateau.

De la maniere de ſecter le Cerf, & d'en faire la curée aux Chiens.

Aprés la mort du cerf, on ſonne ordinairement du cor pour aſſembler toute la compagnie, puis on en commence la ſection par le fendre depuis la gorge juſqu'aux dyntiers qu'on léve auſſi-tôt: cela fait, on le prend par le pied d'entre le devant, où l'on inciſe la peau tout autour de la jambe au-deſſous de la jointure, & qu'on fend depuis l'inciſion juſqu'à la poitrine, obſervant d'en faire tout autant aux autres jambes: cela fait, on léve la langue, puis les deux nœuds qui ſe prennent entre le cou & les épaules & enſuite les flancarts; ces pieces levées, on s'adreſſe à l'épaule droite, puis à la gauche; de là à la hampe, puis aux toulx; toutes ces parties diſſéctées, on vuide le ventre qu'on nettoye bien, pour le mettre aprés à la fourchette; aprés cela on ouvre le cœur, on en ôte l'os, on léve les nombles, puis les cuiſſes. Toutes ces parties levées, on détache le cymier qui regne depuis le commencement des côtes juſqu'au bout de la queüe, en élargiſſant ſur les cuiſſes juſqu'aux jointures, laiſſant l'os cerbin tout franc; puis on diſſéque le cou, enſuite on enleve les côtez & l'échinée.

La curée des chiens.

Il faut obſerver qu'on ne doit jamais défaire un cerf que toute la meute de chiens n'y ſoit

soit présente, & sur tout le limier, auquel on donne le cœur ou la tête; & pour les chiens, leur partage dans cette despouille, est le col qu'on leur offre à manger tout chaudement, car les curées les plus fraiches faites sont toûjours meilleures que celles qui se font à la maison, de la maniere que voicy.

Ayez du pain, coupez-le par morceaux, mettez-le dans une poële avec du fromage, prenez du sang du cerf, arrosez-en le pain & le fromage: cela fait, prenez aussi une grande potée de lait chaud, mêlez le tout ensemble, puis étendez la nappe, mettez la curée dessus, & le massacre au milieu; empliſſez une poële d'eau fraiche pour faire boire les chiens, & qui soit prés la curée: toutes ces choses disposées comme je viens de le dire, & les chiens ayant mangé la curée, mettez le foi hu au bout d'une fourche émoussée si c'est au printemps ou durant l'Eté, & leur donnez à manger, ainsi que tout le reste.

CHAPITRE XVI.

De la Chasse du Sanglier.

IL ne suffit pas d'avoir parlé de la chasse du cerf, il faut encore traiter de celle du sanglier, qui a ses plaisirs particuliers, & qui ne donne pas moins de divertissement à un Gentilhomme que celle dont je viens de faire un Chapitre.

Pour chasser le sanglier on ne se sert ordinairement que de mâtins, ou d'autres chiens semblables, parce que c'est un animal pesant, & qui donne fortement dans le nez des chiens.

Des termes dont on doit se servir lorsqu'on chasse au Sanglier.

Il est d'abord question de sçavoir ce que c'est qu'un sanglier qui a deux ans passez, & l'on verra que c'est celuy qui a laissé ses hardes: car il ne les quitte jamais avant ce temps.

Pour exprimer qu'un sanglier a été chercher a vivre la nuit, on dit, le sanglier a été faire ses mangeures aux gagnages; ou bien s'il a fait ses boutis dedans les prez, on dit le sanglier a vermillé en un tel endroit; ou si par hazard il avoit couché au parc, on dit, le sanglier a fait ses boutis au parc.

Muloter est aussi un terme qui convient au sanglier, & se dit ainsi: le sanglier a muloté cette nuit; cela signifie qu'il a cherché les caches des mulots, qui sont pour l'ordinaire remplies de fruits & d'autres danrées de cette nature: & lorsque ces animaux vont paître l'herbe, on dit, les sangliers vont herbailler, ou bien le sanglier a herbeillé cette nuit en un tel endroit.

Des jugemens qu'on doit faire d'un grand Sanglier.

L'on connoît qu'un sanglier est grand & vieux, par les traces qu'il laisse en marchant, & dont les formes sont grandes, & larges les pinces de devant rondes & grosses, les coupans usez, le talon large, les gardes, autrement dit les ergots, gros & ouverts, les traces de derriere se tournant a côté, & en dehors de celles de devant, & les rides qui sont entre les gardes & le talon se formant en terre; voila la marque du pied: à l'égard des boutis que les sangliers font dans les hayes, pour avoir d'une racine qu'on appelle le parc, ils servent pour donner à connoître la longueur & la grosseur de la hure.

Le soüille, qui est lorsque le sanglier se met sur le ventre dans l'eau ou dans la bourbe, donne des connoissances de la grandeur ou de la petitesse du sanglier; ou bien on remarque encore par le moyen de ce soüille, que cet animal est grand ou

petit, lorſqu'ayant paſſé par les forts il les a tous barboüillez, ou bien lorſqu'il en fait la même choſe à quelqu'arbre où il ſe frotte ordinairement, aprés s'être ſoüillé.

De la maniere de forcer le Sanglier avec des Chiens courans.

Si j'ay dit qu'il ne falloit donner au ſanglier que des mâtins pour le chaſſer, c'eſt ſeulement pour épargner les chiens courans qu'ils tuent en trop grande quantité; cependant comme il n'eſt point d'inconvénient qu'on ne ſçache prévenir, ſi l'on ſouhaite s'en ſervir pour forcer cet animal, voicy la précaution dont il faudra uſer.

Premierement, on ſçaura pour maxime, qu'il eſt inutile de courir au ſanglier qui n'a que ſon tiers an, c'eſt-à-dire, qui n'a que trois ans, à cauſe qu'il court plus longuement qu'un cerf qui n'a que ſix cornettes; mais lorſqu'il en a quatre, il peut être forcé.

Secondement, & ayant reconnu l'âge du ſanglier, le Veneur, s'il le détourne le matin, il doit examiner s'il s'eſt retiré de bonne heure au fort; car tout ſanglier pareſſeux de ſe lever devant jour pour s'y retirer, eſt fort dangereux pour les chiens: c'eſt pourquoy le Veneur ne doit point craindre d'en approcher, afin de le détourner le plus court qu'il pourra; mais s'il s'apperçoit qu'un ſanglier a fait pluſieurs ſoüilles, & qu'il remarque qu'il ait fait des boutis en pluſieurs endroits, c'eſt une marque qu'il eſt effrayé, & tel ſanglier a coutume de ſe retirer dans ſon fort deux ou trois heures avant jour; pour lors le Veneur s'en tiendra éloigné, crainte que cet animal éventant luy & ſon chien, ne ſorte, pour ne plus s'en approcher aprés.

Si les cerfs, comme j'ay dit, ont leurs ruſes particulieres, les ſangliers n'en manquent point auſſi; ce que je vas dire le va prouver. Lorſqu'un ſanglier veut reſter dans ſon fort, ſon ordinaire eſt toûjours de ruſer à l'entrée dans quelque route, puis il entre dedans pour ſe mettre à la bauge.

Si-tôt que le Veneur eſt arrivé le matin au bois, & qu'il a reconnu les ruſes du ſanglier, il doit dreſſer ſa meute de chiens fraîchement arrivez, pour luy donner aux trouſſes, les Piqueurs étant toûjours mêlez parmy eux pour preſſer cet animal le plus qu'il leur ſera poſſible, afin de luy diminuer le courage.

Il eſt vray qu'il n'y a rien de plus dangereux que de donner des chiens courans à un ſanglier: cependant ſi on leur met des colliers chargez de ſonnettes, il eſt ſûr qu'il ne les tuë pas ſi-tôt, à cauſe de ce bruit qui l'épouvante & qui l'oblige de fuir.

Lorſqu'on veut détourner le ſanglier, il faut faire comme au cerf obſervant ſeulement de ne mettre des relais que de vieux chiens.

Se le Veneur juge que le ſanglier qu'il force eſt d'humeur de fuir, il ſe contentera de luy donner ſeulement huit ou dix chiens, en tenant les autres en relais à l'entrée du païs qu'il voudra tenir.

Lorſqu'un tel ſanglier tient les abbois, les Piqueurs auſſi-tôt doivent aller ſans bruit, puis étant arrivez prés du ſanglier, il faut qu'ils s'écartent tout autour de luy, puis y allant droit, chercher l'endroit pour le tuer.

CHAPITRE XVII.

De la Chaſſe du Liévre.

IL n'eſt pas beſoin de tant de monde pour quêter un liévre, que pour chaſſer un cerf ou une bête noire: car trois Piqueurs ſuffiſent, l'un pour mener les chiens, & les deux autres pour le quêter.

Ces Piqueurs étant arrivez à l'endroit où ils prétendent chaſſer, doivent commencer par prendre leur enceinte autour du défaut, en réjoüiſſant les chiens.

Le

Le Piqueur qui a ſoin de faire chaſſer les chiens, doit porter auec ſoy quelque friandiſe pour ſe faire connoitre des chiens en leur en donnant, ce qui ſera cauſe que forhuant ils viendront plutôt à ſa voix qu'à celle d'un autre.

S'il arrive que ce piqueur veuille faire venir les chiens à luy pour les faire entrer en quelque taillis, ou dans quelque fort, il doit ainſi les appeller, *horoa à moy th.au*, en ſonnant du cor un ſon bien long.

Tous les chiens étant arrivez à luy, il faut, pour les faire entrer dans le taillis, qu'il examine quelque belle mulle où il jettera quelqu'apas pour les chiens, en frapant d'une houſſine, & criant ainſi, *aguer-cy*, *aguer-cy*, *haw-il-ha*, *paſſé icy*.

Il ne faut jamais ſonner en quête le grêle du cor, & c'eſt une maxime qu'il n'eſt pas abſolument néceſſaire d'obſerver; mais bien le gros tant qu'il plaira, ſi ce n'eſt qu'on veuille appeller les chiens: encore ne faut-il pas manquer de leur donner quelqu'apas lorſqu'ils ſont arrivez, pour leur faire connoitre que ce n'eſt point à faux qu'on les appelle, & pour leur apprendre à faire la difference du forhu d'avec la quête.

Il ne faut pas qu'on ſoit ſurpris ſi des chiens changeant de païs ne chaſſent pas également bien: car tel chien eſt élevé dans des païs de plaines, & s'y acquitte bien de ſon devoir, qui réüſſit trés-mal dans ceux qui ſont remplis de bocages; de plus, il faut obſerver de ne jamais dreſſer un chien à la roſée, parce qu'en plein jour, & lorſqu'il ſentiroit les ardeurs du Soleil, au lieu de quêter il ne feroit que chercher l'ombre.

Quand les chiens chaſſent le liévre, il leur faut parler comme à la chaſſe du cerf, ſinon au forhu, où il leur faut crier *voi-le cy aller*, & ſonner du cor, excepté en la quête: car on ne doit ſonner que le gros pour le liévre, comme j'ay déja dit.

Des ruſes du Liévre.

Il n'y a pas d'animal qui ait plus de ruſes que le liévre, lorſqu'il eſt chaſſé, & c'eſt ce qui a porté les Chaſſeurs à pluſieurs conſiderations. Premierement, il eſt queſtion de ſçavoir quel temps il fait: car ſi c'eſt un temps humide, le liévre ſuit plus les grands chemins qu'en tout autre temps, & s'il approche de quelque taillis, jamais il n'entre dedans; mais il ſe tient au bord, & laiſſe paſſer le Chaſſeur & ſes chiens, aprés quoy il s'en retourne ſur les mêmes pas par où il eſt venu du lieu où on l'auroit lancé.

Pour tromper le liévre en cette occaſion, le Piqueur doit être cloigné de cent pas du bois où le liévre s'eſt rendu, & qui ne manquera pas de venir droit a luy lorſque les chiens l'auront fait lever.

Secondement, il faut prendre au vent, aſſuré qu'on doit être, que ſi c'eſt le vent de galerne qui ſouffle, il ne manquera pas de luy tourner le cul, ou de le côtoyer.

En troiſiéme lieu, ſi c'eſt un mâle ou une femelle; ce qu'il connoit par les ſignes que je vas dire.

On peut dire qu'un liévre eſt mâle, lors qu'en partant du gite on luy voit le derriere toute blanchâtre, & de la même maniere que s'il avoit été pelé; on le remarque pour tel à ſes épaules lorſqu'elles ſont rougeâtres, telles marques n'étant point ſur la femelle qui a la tête plus longue & les oreilles de même.

Si c'eſt un mâle, & qui ſoit nourri au païs, il eſt certain que tous les cernes qu'il tiendra dés la premiere fois au ſortir du gite, il ne les quittera jamais; au lieu que s'il vient de loin, il gagnera au plus vîte du côté d'où il eſt venu.

Il y a des liévres qui du moment qu'ils entendent du bruit, s'ils ſont prés des étangs, ne manquent point de paſſer à la nage pour s'aller repoſer ſur des joncs, & ſi-tôt que les Chaſſeurs ſont retirez ils reviennent à leur gite ordinaire.

D'autres ſe vont jetter dans un troupeau de brebis lorſqu'ils ſont pourſuivis, &

d'autres

d'autres ont la fineſſe d'entrer dans des toits, lorſque dans leur pourſuite ils en trouvent qui leur ſont favorables. Les uns ſe cachent en terre, quand ils entendent la voix des chiens; d'autres côtoyent les hayes de toutes parts, & ſe dérobent ainſi aux chiens. Et enfin, il y a encore tant d'autres ruſes, que je me rendrois ennuyeux ſi j'en voulois faire un plus ample récit.

Un Piqueur verſé dans la chaſſe du liévre, & prévenu de toutes ces ruſes, ſçaura toûjours les rompre, pour peu qu'il ſe veüille donner la peine de les obſerver, & par ce moyen il manquera ſon gibier fort rarement.

Du temps auquel on doit lancer le Liévre, & le donner aux Chiens courans.

On peut donner le liévre aux chiens courans depuis la my-Septembre juſqu'à la my-Avril; & ce temps paſſé il n'y a plus rien à faire, à cauſe que les chaleurs qui commencent à venir leur ôtent le ſentiment.

On ne va gueres chercher le liévre qu'aux gaignages lorſqu'on le veut forcer. C'eſt pourquoy quand ces chiens viennent à faire rencontre de la nuit du liévre, il faut s'arrêter court, pour obſerver quel eſt leur génie; & lorſqu'ils s'aſſembleront, & qu'ils commenceront à s'échauffer, il les faut animer en criant, *hau gerbaut hau miraut, où eſt-il allé?*

On tient pour maxime de la chaſſe du liévre, que les chiens le ſentent mieux au viandis que lorſqu'il en ſort pour aller trouver ſon gîte: cela étant, & lorſqu'on voit que les chiens l'ont éventé & qu'ils ont rencontré la ſortie par où il dreſſe pour aller à ſon gîte, il faut les laiſſer faire & les ſuivre doucement; & il ſi l'on connoit qu'ils tombent en défaut, c'eſt une marque que le liévre a ruſé, & pour lors celuy qui chaſſe doit crier, *hau, où eſt-il allé, hor va à moy theau*, obſervant en criant ainſi, de ne ſe point bouger du lieu où l'on eſt, crainte qu'approchant d'eux, on ne les contraignit de paſſer les routes du liévre; & les faiſant requêter à vuë en les animant, s'il arrivoit que les chiens ne puſſent rompre les ruſes dedans les voyes, on doit fermer ſes enceintes autour de là, dans les lieux qu'on juge le plus contribuer au ſentiment des chiens; & pour lors, ſi le chaſſeur rencontre la ſortie des ruſes du liévre, il doit aider à le faire partir, en batant d'un bâton les buiſſons qu'il trouvera proche de là.

Il arrive ſouvent que trois bons Piqueurs étant enſemble, trouvent la nuit d'un liévre dans les gaignages; cela étant, que font-ils? ils reflechiſſent d'abord ſur la ſaiſon où ils ſont, & quel temps il fait, ſi c'eſt au Printemps ou en Eté: ſçachant que les liévres ne vont pas au fort, à cauſe des fourmis & autres bêtes dangereuſes & nuiſibles, il les vont quêter dans les bleds & dans les guerets, ou pour lors ces animaux ont coutume de faire leur gîte; & ſi c'eſt en Hyver, ces mêmes Piqueurs les vont chercher dans les forts & dans les halliers où ils ſe retirent, pour ſe garder du vent de galerne qui les incommode.

Le liévre étant lancé, on appelle tous les chiens en forhuant, & au ſon du cor ſans ſe remuer du lieu où l'on eſt, juſqu'à ce qu'ils nous ayent paſſé; aprés cela, & voyant que ces chiens ſuivent les voyes du liévre, il faut aller doucement aprés eux ſans en approcher ny les preſſer, crainte de les échauffer; ce qui ſeroit dangereux de les tranſporter hors des routes, & par conſéquent de les faire tomber dans le défaut.

Pour forcer un liévre, il ſuffit de luy avoir vû faire le premier cerne, & d'avoir connu le terrain qu'il tient en ſes fuites, aprés quoy on gagne les devans pour le voir à vûe en forhuant les chiens, ce qui contribüe entierement à abreger ſes ruſes.

On loüe fort les chiens qui prennent de grands cernes en leur défaut, à cauſe que toutes les ruſes d'un liévre s'y trouvent renfermées, quoy que le proverbe diſe, qu'il n'eſt que des chiens qui ſuivent le droit.

CHA-

CHAPITRE XVIII.

De la Chasse du Renard, & du Tesson

POur chasser les renards & les tessons, les chiens qui y sont les plus propres, sont ordinairement les bassets, que je suppose bien instruits à ces exercices.

Cela étant, & dans la saison que les tessons & les renards ont leurs petits, il faut avoir de vieux bassets, & les laisser entrer en terre, où ils ne manqueront pas de prendre ou de tuer leur proye.

Si les chiens en font rencontre dans terre, c'a été, de la part des tessons ou renards, faute de n'avoir pû se servir des ruses qui leur sont naturelles: car lorsque les tessons voyent que les bassets les aboyent, ils ferment l'entrée de leurs cavernes, de-peur d'y être surpris; & si l'on force les chiens de les y chercher, ils remüent leur ménage, & s'en vont en un autre endroit.

A l'egard des renards, ils bouchent & sortent de leur taniere si-tôt qu'ils entendent que les bassets les abboyent, & ne creusent ordinairement leur terriers que dans des lieux difficiles à entoüir.

On fait encore la chasse aux animaux dont je viens de parler, en prenant cinq ou six hommes bien robustes, afin de bêcher la terre, & des chiens bassets, ausquels on aura mis des colliers garnis de petites sonnetes, ce qui oblige les tessons de s'en acculer plutôt.

Voicy des observations qu'il est bon de faire: Premierement, il faut remarquer si la terre où l'on chasse le tesson est située en côteau; & si cela est, il faut faire entrer les bassets par l'extrémité d'en-bas, afin que les tessons s'acculent sur le haut; & au contraire, si le lieu a la situation plate, on met les bassets à l'entrée, qui est la plus haute.

Secondement, avant de faire entrer les bassets, il faut traper la terre de vingt ou trente coups de masse, pour obliger les tessons de sortir du milieu du terrier, & d'aller à l'une ou l'autre des deux extrémitez.

Et en troisiéme lieu, on ne doit jamais lâcher moins de deux ou trois bassets, afin que s'animant l'un l'autre, ils puissent faire ranger les tessons aux aculs; & si-tôt qu'on voit qu'ils sont en cet endroit aux abois, il faut encore se servir d'une masse, & en traper la terre deux ou trois coups fort rudement, prendre une bêche, & percer droit où l'on entend la voix du basset.

Le tesson lorsqu'on le poursuit ainsi, a la malice de se couvrir de terre, ce qui fait que les bassets, étant dessus, ne sçavent quelle route ils ont tenuë; mais si-tôt qu'on les a découverts dans leur fort, on se sert pour lors de certaines tenailles faites exprés, pour les en tirer, observant, crainte qu'ils ne blessent les chiens, de luy en mettre la moitié dans la gueule, & l'autre par dessous la mâchoire, puis le tirer hors, & ensuite le mettre dans une sac, pour l'emporter à la maison.

CHAPITRE XIX.

De la Chaſſe du Lapin.

LA maniere de chaſſer les lapins eſt telle que je vas la décrire, & l'on ſe ſert pour cela des furets, ou bien on tend des filets pour les attraper.

Si c'eſt aux filets qu'on veüille joüir du plaiſir de prendre des lapins, il faut deux heures avant jour dans l'hyver, qui eſt la vraie ſaiſon de les manger, ſe rendre dans la garenne, où étant arrivé, aprés avoir la veille bouché tous les trous des tannieres qu'on veut vuider, on façonne des terriers de telle ſorte que les lapins s'y viennent rendre; cela étant fait, on ſe retire pour les laiſſer entrer, puis on revient, afin de tendre à l'une des deux extrémitez de ce terrier des filets, où on les oblige de ſe retirer par le moyen d'une perche qu'on fourre par l'autre extrémité de ce terrier.

Au défaut de furets, on ſe ſert encore de la poudre d'orpin, pour faire ſortir les lapins de leurs terriers, ou bien de ſoûfre & de nijenne qu'on fait brûler pour en mettre la poudre au-deſſous du vent; & pour lors les lapins qui ſentent toutes ces drogues, ne manquent point de tomber dans les filets qu'on leur tend.

CHAPITRE. XX.

De la Chaſſe du Loup.

LE loup eſt un animal auquel on ne ſçauroit trop ſouvent donner la chaſſe, par rapport aux deſordres qu'il cauſe non-ſeulement aux bêtes domeſtiques, mais encore à celles qui ſont ſauvages. Le temps de ſon rut eſt le mois de Fevrier, & ſa chaleur dure dix ou douze jours.

Lorſque la louve eſt en chaleur, elle laiſſe pendant cinq ou ſix jours les loups qui la ſuivent, & comme ils dorment elle réveille celuy qui luy convient le mieux, & qui d'ordinaire eſt le plus laid, qui aprés a toûjours pour ſort d'être dévoré des autres, d'où l'on dit en proverbe, que jamais loup ne vit ſon pere.

Des lieux où l'on doit quêter le Loup, par rapport aux ſaiſons.

Comme les mangeures ſont les connoiſſances qu'on prend des bêtes noires, celles du loup ſont auſſi les marques qui le donnent à connoître aux chiens, ſuivant la nature dont elles ſont par rapport à toutes les ſaiſons.

Pour ſuivre icy un ordre qui ne ſoit point confus, je diray les lieux où l'on doit chaſſer le loup dans toutes les ſaiſons.

Si c'eſt dans les mois de Février, Mars ou Avril, on ſçaura que les loups abandonnent tout-à-fait les grands païs, pour ſe rétugier dans des buiſſons qu'ils choiſiſſent pour cela fort épais, ou bien dans des carrieres où les louves viennent ſouvent en ce temps mettre bas leurs louveteaux.

Depuis le commencement du mois de May juſqu'au quinze, cette chaſſe change de nature: ce qui la tient en ſuſpens pendant ces jours-là, qu'on appelle la muë du loup, à cauſe des bleds qui commencent à être grands, ce qui fait que les levriers n'y peuvent voir ces animaux, qui pour lors ſont toûjours ſur pied.

Pour

Pour les mois de Juin, Juillet & Aouſt, on laiſſe ces bêtes carnaſſieres en repos: non pas par une conſideration autre que celle qu'on ne ſçauroit les détourner en cette ſaiſon, a cauſe que les bleds ſont trop grands, & qu'à cauſe de cela il eſt impoſſible de les atteindre avec les chiens.

La muë du loup les ayant garentis de la fureur des Chaſſeurs pendant trois mois & demi, on commence à la relever dés le premier jour de Septembre qui eſt la ſaiſon de le chaſſer la plus favorable.

On ſe ſert de chiens courans & de levriers pour chaſſer les loups, & ils ne ſont jamais gueres en haleine qu'ils n'ayent chaſſé deux ou trois fois; & le lieu de les rencontrer en ce temps, eſt pour l'ordinaire dans quelque buiſſon où ils ne demeurent pas longuement, ſi-tot qu'ils ont eté chaſſez une fois; mais où il eſt aiſé de les trouver d'abord, pour peu qu'on en ait connoiſſance.

L'épouvante que les loups prennent de cette premiere chaſſe; les oblige ſouvent de ſe retirer ou ſur la queuë de quelque étang où ils verront beaucoup de joncs, ou bien ils vont avec leurs petits dans quelque marais; on les peut courir aprés les y avoir détournez, ce qui ne ſe fait pas ſans peine. Et enfin, pendant les mois d'Octobre, Novembre & Decembre, je diray qu'on peut aller quêter les loups aux mêmes endroits qu'on le fait au mois de Septembre.

De la maniere de chaſſer le Loup.

Comme pour réüſſir dans une entrepriſe, il eſt toûjours bon d'uſer de précaution, je declare que la chaſſe du loup en demande qui lui ſont eſſentielles, & ſans leſquelles difficilement on en vient à bout: car premierement, le ſoir, veille qu'on doit aller à la chaſſe du loup, il faut avoir une proviſion de carnage de quelque cheval mort ou autre animal, qu'on met dans un gueret en deux ou trois endroits éloignez les uns des autres d'une portée de piſtolet; cela fait, un homme prend toute la tripaille dont il fait une traînée le long des buiſſons, & qu'il tient attachée, non pas avec aucun cordage (car les cordages ont de l'antipatie avec les loups) mais avec toute autre ligature; & comme cette chair de cheval n'eſt miſe que pour attirer les loups, afin de les mieux détourner, il faut veiller là juſques paſſé minuit, crainte que les loups ne s'y jettant trop tôt, n'en euſſent fait de trop bonne heure la curée, ce qui leur donneroit le temps de gagner pais, & de rendre par ce moyen toutes les précautions inutiles.

On doit obſerver, ſi lon peut, de ne point faire les traînées loin des lieux où il y ait de l'eau, afin que les loups, pour étancher leur ſoif, ne ſoient point obligez de s'écarter.

Comme il faut quêter le Loup.

Les précautions que je viens de dire étant prises, il faut ſe lever du grand matin pour arriver au carnage dés la pointe du jour; étant arrivé, on prend ſon limier qu'on tient de court, & qu'on approche de la charogne, qui donne des marques infaillibles que les loups y ſont venus manger, lorſqu'elle eſt entraînée en un autre lieu que celuy où on l'avoit miſe, & ſi c'eſt dans une terre labourée, il ſera pour lors aiſé d'en connoître les voyes, pour peu qu'on lâche le limier deſſus.

Lorſqu'on eſt arrivé prés du bois, ou prés des buiſſons où l'on croit que les loups ſont dans leur fort, on tiendra ſon limier de court, s'il fait du bruit, en luy faiſant tenir toutes les voyes qui peuvent aboutir aux lieux où les loups ſont retirez; & lorſque ce limier en trouvera au rembuchement, on l'empêchera d'entrer plus avant, crainte des inconvéniens qui en peuvent arriver.

Ce rembuchement découvert, on doit mettre à l'entrée du bois une briſée par terre, & une autre attachée à quelques branches d'arbre, puis faire ſon enceinte, & prendre les devans en quelque grand chemin, ou dans quelque vallon.

Il arrive quelquefois en chaſſant qu'on reconnoît que le loup a paſſé; cela étant, on ne fait point de bruit, & pourſuivant ſa proye fort lentement, on briſe comme j'ay dit cy-deſſus, pour aller encore prendre les devans en d'autres endroits qui ſeront plus avancez.

Si l'on remarque qu'il ne ſoit pas paſſé, il eſt une préference pour lors à donner aux lieux où on croit plutôt chaſſer le loup; & ſi l'on voit un côteau expoſé au midy ou au Soleil levant, plein d'herbes ou de mouſſe, c'eſt ce lieu qu'on doit choiſir pour cette chaſſe, car les loups y demeurent ordinairement: il n'y a qu'en Eté qu'ils ſe retirent dans les taillis ou dans les hautes futayes, où on les quête comme je viens de dire

Lorſqu'on eſt en quête, il faut regarder, s'il n'y a point paſſé quelque loup, ce qu'on reconnoît aiſément par les traits qui ſeront imprimez ſur la terre, lorſqu'il a plu; & l'on doit remarquer ſi ces traces ou pas qu'on apperçoit tendent droit au bois, ou à quelque buiſſon, & ſi cela eſt on ne manquera pas de l'y aller quêter, & pour lors le limier trouvera à coup ſûr le rembuchement d'un ou de pluſieurs de ces animaux, tandis qu'on n'oubliera point de briſer, de faire les cernes, & de prendre les devans.

De la maniere de forcer les Loups avec chiens courans.

Si les chiens courans ſçavent l'art de forcer un cerf, ils ne ſont pas moins d'inſtinct à en faire la même choſe au loup, & voici comment.

Chacun étant aſſemblé au lieu deſtiné pour la chaſſe, il faut poſter les levriers ſur les butes & mettre les chiens courans par bandes, obſervant toûjours que ce ſoit les meilleurs, & les plus vifs; & l'on remarquera qu'il eſt bon de relayer les chiens de temps en temps, afin que les premiers donnez reprennent aiſément haleine, & ſe repoſent.

Tandis que les chiens courent, il faut les animer & de la voix, & du ſon du cor; car cela fait qu'ils vont plus vite, & qu'ils ſont plus hardis à pourſuivre leur ennemi mortel.

On force un loup, & ſur tout lorſqu'il eſt vieux, en le faiſant rentrer dans le bois, lorſqu'il ſe préſente aux yeux, & qu'il cherche les moyens d'en ſortir: car pour lors ſe voyant preſſé, il ne fait plus que courir çà & là; ce qui fait que ne s'écartant pas, les chiens ſçavent l'atteindre bien-tôt, quand principalement on ſoigne de luy en donner de frais qui le chaſſent à pleine vûe.

Si le jour qu'on chaſſe un loup dans un buiſſon, cet animal a eu les ruſes de ſe ſauver, on peut le lendemain y revenir, on l'y retrouvera encore; mais aprés, non.

Il n'eſt pas toûjours néceſſaire de limiers pour donner la chaſſe au loup, puiſqu'on le peut faire ſans eux: & pour y réüſſir, voicy comme on s'y prend.

Toutes choſes comme cy-deſſus obſervées, à l'égard de la charogne, & lorſqu'on eſt arrivé au bois à l'heure que j'ay dit, & avoir remarqué par les traces du loup, qu'il y eſt ſurement rembuché, on prend quatre chiens courans des meilleurs, avec leſquels on vient au rembuchement, pour leur y faire prendre le ſentiment de la bête; & ſi-tôt qu'on remarque qu'ils s'animent, on en découple deux des plus ſûrs à courir le loup, & d'abord qu'on les entend abboyer, on lâche les autres incontinent, qu'on ſuit de plus prés qu'on peut, afin de les animer par le ſon du cor, & en leur criant *harlou*, *harlou*, *harlou*, & n'oubliant point de les relayer.

On prend encore les loups avec les levriers, en obſervant au bois par où ils ont coutume de ſe rembucher, & ſortir pour aller quêter leur vie. Le vent pour cela eſt

eſt encore neceſſaire d'être obſervé, de telle ſorte qu'il vienne du bois ; car s'il luy etoit oppoſé, les loups par le ſentiment qu'ils auroient des chiens, ne ſortiroient jamais du bois, à moins que ce ſoit un vieux loup, & qu'on ne poſte ſes levriers fort éloigné du lieu d'où il faut qu'il ſorte.

Ainſi que les chiens courans, les levriers doivent être relavez : c'eſt pourquoy il eſt neceſſaire d'en avoir pluſieurs laiſſés, tant de grands que de légers à la courſe, qu'on obſervera de lâcher en queüe : de toutes ces laiſſes, il y en aura trois, dont deux ſeront vis-à-vis l'une de l'autre, pour être lâchez en flanc ; autrement il eſt inutile de le faire, ſi l'on attend plus tard : & lorſqu'on ne manque point ainſi ſon coup, on eſt fur d'embaraſſer le loup, tout de même que quand les autres laiſſes ſont lâchées à temps, car cet animal rarement en échape : & à l'égard de celuy qui tient ſes limiers dans le fond de la courſe, il faut qu'il ſorte de ſa hute ſa laiſſe à la main, & qu'il vienne au-devant de luy, pour la luy donner en tête ; & cette laiſſe ſera toûjours compoſée des chiens qui auront le plus de courage.

Pour reüſſir encore dans cette maniere de chaſſer le loup, on doit prendre garde en le poſtant, de faire en ſorte que ceux qui tiennent les laiſſes ſoient à couvert eux & leurs chiens, & ſe tiennent un genou à terre ; de plus, que lorſque le loup eſt atteint des levriers, il faut courir vite à luy, pour luy mettre un pieu dans la gueule, crainte qu'il ne bleſſe les levriers, ce qui ſouvent leur fait courir riſque de la vie ; & ſe donner bien de garde de les laiſſer long-temps acharnez aprés leur proye : cela executé, on les retire, pour aller chacun avec ſa laiſſe ſe poſter une ſeconde fois, pour chaſſer les autres loups qui ſeront reſtez dans le bois, au cas qu'il y en ait.

On ſçait encore d'autres manieres de prendre les loups, qui ſont par des filets & autres inſtrumens ; mais comme il y a un Livre intitulé les Ruſes innocentes, qui en traite à fond, je n'ay pas voulu en rien dire : ce Livre ſe vend chez mon Libraire, & eſt fort curieux ; j'invite le Lecteur de l'acheter. Il parle auſſi de tous les pieges qu'on peut tendre à toutes ſortes d'animaux, ſoit terreſtres, ſoit ceux qui volent, & cela d'une maniere fort intelligible, & à peu de frais.

CHAPITRE XXI.

De la chaſſe du Dain.

ON ſçait que le dain reſſemble au cerf en ſon eſpece, excepté qu'il a le poil plus blanc, & que ſa tête n'eſt pas de même ; cet animal a un corſage plus petit que le cerf, mais plus gros que celuy du chevreau ; il naît ordinairement au mois de May.

Le naturel du dain eſt d'aller plutôt au rut que le cerf ; & il en donne des connoiſſances auſſi toutes differentes : car pour le juger, il n'eſt pas beſoin de ſuite ny de limier ; car le pied ſuffit, & les fumées qu'il jette paroiſſent le plus ſouvent en torches.

Quand un dain ſe ſent pourſuivi des chiens, il ne fait pas ſi longue ſuite que le cerf, recherchant toûjours leur païs, & fuyant toûjours les voyes autant qu'il peut, & ſur tout en prenant le change le long des eaux, où il ſe laiſſe prendre.

Quand on veut quêter un dain, on va volontiers le chercher dans les païs ſecs, où il ſe met en hardes avec les autres ; à la reſerve du Mois de May juſqu'à la fin d'Août qu'il ſe retire dans des buiſſons, pour ſe garentir de l'importunité des moucherons qui le piquent en ce temps.

Comme il faut quêter le Dain

On ſe ſouviendra de la maniere que j'ay dit qu'il falloit quêter le cerf; & à la reſerve du limier & de la ſuite, on doit faire toute la même choſe à l'égard du dain.

On remarque ſeulement que pour y réüſſir, il ſuffit de prendre cinq ou ſix chiens des plus ſages, pour luy donner en chaſſe: & ſi l'on rencontre par hazard l'endroit où le dam aura fait ſon viandis le matin, ou bien de relevée, ou celuy de nuit; on laiſſera pour lors faire ſes chiens, obſervant ſeulement qu'ils prennent le droit du pied: car autrement ce ſeroit en vain qu'on chercheroit cet animal.

CHAPITRE XXII.

De la Chaſſe du Chevreüil.

LEs chevreüils entrent en amour au mois d'Octobre, ce qui leur dure ſeulement quinze jours avec une chevrelle; & le naturel de ces animaux eſt de demeurer enſemble juſqu'à ce que la femelle veüille mettre bas ſon faon, car pour lors elle s'éloigne du mâle, qui ne manqueroit pas de le tuer, ſi elle reſtoit proche de luy; mais lorſque ſon petit eſt devenu grand, & en état de pouvoir accompagner les grands chevreüils, pour lors la chevrelle recherche ſon mâle, & ſe tient en harde avec luy tant qu'on les tüe l'un ou l'autre.

Les chevreüils font pour l'ordinaire leur viandis pendant le Printemps, dans les bleds lorſqu'ils commencent à pouſſer; ce qui fait, ainſi que les cerfs, qu'ils ſe retirent aprés dans les buiſſons, où on les doit quêter pour lors.

Pendant l'Eté ils vont aux gaignages dans les bleds, dans les avoines, & autres endroits de cette nature, où ils reſtent encore en Autonne, ſi l'on n'a ſoin de les en chaſſer, pour les obliger d'aller faire leur viandis dans les taillis, où ils vont auſſi quelquefois de leur plein gré.

Lorſque l'Hyver eſt venu, ces animaux ſe retirent dans le fond des forêts, où ils font leurs nuits, & leurs viandis, ſur tout prés des fontaines où il y a toûjours quelques herbes vertes, & qui ſont les lieux où avec le limier on doit les aller quêter.

A l'égard des termes dont il faut ſe ſervir tant pour ſonner du cor que pour parler aux chiens, ce ſont les mêmes que ceux dont on uſe lorſqu'on chaſſe le cerf; & lorſqu'on veut détourner un chevreüil, on en agit auſſi de la même maniere à l'égard du limier, car c'eſt tout un: il n'y a que le temps de le détourner qui eſt different, en ce qu'on ne lance jamais le matin un cerf, au lieu que le chevreüil ſe lance toutes les fois que l'occaſion ſe rencontre, à cauſe que ces animaux ſe retirent de bonne heure des gaignages, pour aller aux taillis touffus, afin d'y faire leur nuit.

J'ay déja dit que le bruit de beaucoup de chiens étoit meilleur pour lancer un chevreüil, que celuy d'un ſeul limier, & j'en avertis encore: Joint à ce que cette quantité de chiens ſe lance avec plus de vîteſſe.

Quand on découple ces chiens, il faut toûjours que ce ſoit ceux en qui l'on a le plus de confiance, & qu'on croit les plus ſages, afin qu'ils prennent le chevreüil

vreüil en tête, afin d'être maitres de la route, & tourner lorſqu'il tournera; & pour animer les chiens, on leur crie *bellement mel belots*, *bellement*; ou bien *vel-cy allé*, *vel-cy allé*, ce qui les oblige de donner dans la voye: & lorſqu'après les avoir découplez on les revoit, il faut leur dire *vel-cy va avant*, juſqu'à ce qu'il ſoit lancé, après quoy on crie *valee-l'eſt*, quand on en revoit des ſuites, obſervant auſſi pour lors de ſonner du gros ton, par mots entrecoupez, & c'eſt ce qui acheve d'animer les chiens.

Un chevreüil ſouvent tourne en partant, & on le remarque lorſque les chiens demeurent alors; & pour les obliger de ne point perdre les voyes, on tourne par où ils ſont venus en criant *layla chiens*, quand on les entend.

Si le chevreüil prend ſes voyes du côté de quelque riviere, ou de quelque étang, il faut obſerver ce que j'ay dit du cerf par rapport à cette occaſion, prenant de grands devans pour le trouver quand il voudra en ſortir; & ſi le bonheur veut qu'il ſoit pris, il faut pour lors ſonner la mort, & faire la curée tout comme au cerf.

Il me ſemble que pour un abregé, c'eſt aſſez m'étendre ſur la maniere de chaſſer tous les animaux dont je viens de parler: il ne reſte plus qu'a les ſçavoir prendre aux filets, ou bien à les faire tomber dans des embûches: ce que je n'aurois pas oublié ſi l'Auteur du Livre intitulé les Ruſes innocentes, n'en n'avoit dit tout ce qu'on en peut dire: & comme ce n'auroit été ſe ſervir que d'une répetition inutile, j'ay mieux aimé y renvoyer le Lecteur, que de luy donner à lire icy des choſes qui ne viendroient point de moy.

AVERTISSEMENT.

Comme dans mon ſecond Livre j'ay parlé des Etangs, on s'étonnera peut-être que je ne diſe rien de la pêche; mais y trouve à redire qui voudra, j'ay mes raiſons pour en agir de la ſorte: & ſi l'on ſouhaite les ſçavoir, je déclareray que cette matiere ayant été traitée aſſez à fond par d'autres que par moy, il ſeroit mal-honnête de vouloir renchérir ſur eux; qu'on voye ce même Livre des Ruſes innocentes dont je viens de parler, & l'on ſera ſatisfait.

CONCLUSION.

Ce n'eſt pas aſſez de mon côté d'avoir donné des Préceptes ſur tout ce qui peut regarder l'Oeconomie générale de la Campagne, ſi ceux qui ſe donneront la peine de les lire n'en veulent du moins mettre une partie en pratique. Je parle ſur tout à ceux qui faiſant leur demeure à la Campagne, ont abſolument beſoin de toutes les inſtructions qui ſont contenuës dans ce Livre, & qui quelques habiles bien ſouvent qu'ils ſe croyent en cet art ignorent néanmoins plus de la moitié des choſes qui leur y ſont néceſſaires.

Telles gens ſouvent exercent cet employ, ſans en connoître le merite à fond: ils l'aiment parce qu'ils y ſont nez, ou bien parce qu'une occaſion d'interêts les oblige de l'embraſſer. Dans le premier cas, je pardonne volontiers: car la nature de ceux-là n'étant que purement champêtre, il eſt preſqu'impoſſible qu'elle leur puiſſe donner un génie capable de connoître la nobleſſe de l'art qu'ils cultivent. Mais dans le ſecond, ſi l'on ignore ſa grandeur, ce n'eſt que manque bien ſouvent de refléchir ſur les avantages qu'il renferme: car, ou c'eſt un Gentilhomme dont l'éducation a dû répondre à ſa naiſſance, & que la nature par conſéquent a rempli de lumieres plus pénetrantes; ou c'eſt un Bourgeois, qui quoy qu'il ne ſoit pas né

Noble,

Noble, ne laiſſe pas que d'avoir été élevé avec bien des ſoins & dont le génie eſt aſſez ſuffiſant pour connoître le merite de cet art à travers le voile groſſier qui le cache. Ainſi donc, qu'à l'imitation de tant de Romains recommandables par leurs actions, on conſidere l'Agriculture comme un ſouverain bien, & comme la ſource d'où ſortent les choſes les plus eſſentielles à la vie.

Fin du quatriéme & dernier Livre.

TABLE

TABLE
DES MATIERES
CONTENUES AU SECOND TOME.
PAR ORDRE ALPHABETIQUE.

A.

Abricots, des noyaux d'Abricots; *page* 9. Obſervation ſur l'article *ibid.* Avertiſſement, *ibidem.* de l'expoſition qu'ils demandent, 142. Comment ſechés, 278. Abricots confits au ſucre, 284. Abricots en compôte, *idem.*

Abricotier, Arbre fruitier, 18.

Agneau, comment apprêté, 250. De la tête & des pieds, *idem*; de la poitrine, 250. & 251. des rognons, *idem*:

Ail, fourniture de Jardin; de l'Ail, 169.

Aloüettes, comment accommodées 258. Aloüettes en ragoût, *idem.*

Aloze. comment mangée; 276.

Amande, des Amandes propres à planter en pepinieres, 7. comment les planter en rigoles, 8. Obſervation ſur l'article, *idem.* des Amandes confites, 284. Tourte aux Amandes, 289.

Amandier, Arbre fruitier: des Amandiers, 18. & 54.

Andoüilles, des Andoüilles, 252.

Anguille, comment préparée, 274. Anguille rôtie, *idem.* Anguille à la ſauce blanche, *idem.* Tourte d'anguille, 290.

Anis, Plante qui produit une graine qui a de l'odeur, 175.

Aouſt, ce qu'il faut faire en ce mois dans un Jardin, 161.

Aouſté, branches aouſtées ſe dit de celles qui ceſſent de pouſſer ſur la fin de l'Eté, & qui ſe rendent telles qu'on en peut quelquefois eſperer quelque choſe ſur un Arbre.

Appetits, voyez Cives d'Angleterre.

Arbre, à plein vent: de la methode de les émonder dans les pepinieres, 50. & 51. De la connoiſſance qu'on doit avoir des Arbres ſortis de la Pepiniere, & de leur choix, 52. & 53. Du temps, & de la maniere de les planter nains, & de leur diſtance, 58. Du temps de les planter, 59. De la maniere de le faire, *idem.* comment les gouverner lorſqu'ils ſont plantez. 66. De leurs labours, 67. De la maniere de les tailler, 73. Obſervations là-deſſus, 74. Des Arbres qui ont jetté du bois, 75. Exemple en figure, 76. autre, 77. autre, 79. autre, 80. autre, 81. autre, 82. autre, 83. juſqu'à 99. Arbres de tige, 125. du choix qu'on en doit faire, *idem.* Comment préparez avant d'être plantez, *idem.* Obſervations en les plantant, 126. de la maniere de le faire, *idem.* 126. & 127. des ſoins qu'il demandent aprés qu'ils ſont plantez 128. Avertiſſement ſur l'art: *idem.* Des vieux Arbres de tige, 132. de leurs défauts, *idem.* des maladies des Arbres par rapport aux terres qui ne leur ſont point propres, 133. & 134. maximes générales pour les Arbres malades, 135. des Animaux, leurs ennemis, & comment les détruire, 136.

Artichaux, Plante potagere, des Artichaux, 170. & 171. comment apprêtez, 269. Artichaux frits, *idem.* Cardes d'Ar-

tichaux, *Idem.* des fonds confits, 279.

Aſperges, eſpece de légume, de la maniere de réchaufer les Aſperges, 159. des Aſperges, 168. Remarques, *idem.* comment ſervies 270. Aſperges en guiſe de petits pois, *idem.*

Avril, & des ouvrages qu'on a coutume de pratiquer dans ce mois, 169.

B

BARBEAU, comment ſervi, 274.

Bâtardiere, Plant de jeunes Arbres deſtinez pour s'en ſervir dans l'occaſion. De la Bâtardiere, 51. de la terre qui luy eſt propre, 51. comme il y faut arranger les Arbres, 52.

Baume, herbe odoriferante, qui ſert de fournitures de ſalades, 172.

Beatilles, Tourtes de Beatilles, 290.

Beccaſſes, comment apprêtées, 257. Beccaſſes en ragoût, *idem.*

Beccaſſines, comment accommodées, 257.

Becfigues, comment apprêtez, 259.

Bettes-cardes, comment mangées, 271.

Betteraves, gros légumes, 166.

Betteraves, comment apprêtées, 264.

Biche, comment apprêtée, voyez Cerf. 260.

Bigarreaux, eſpece de Ceriſes, 142.

Bonne Dame, herbe Potagere, 165.

Bonnets de Prêtre, eſpece de Citroüilles, voyez Citroüilles, 178.

Boudin, du Boudin, 251. du Boudin blanc, *idem.*

Bourrache, certaine herbe dont on ſe ſert pour garnir les Salades, 170.

Bouture, c'eſt une branche d'Arbre, ou d'Arbriſſeau, dont la nature eſt de prendre racine dans terre; de la maniere de les planter, 12. du tems de le faire, *idem*, Boutures de Pommier, 13.

Branches, ſont dites des productions que le tronc d'un Arbre a donné comme il a plû à la nature. Des branches fécondes, 69. figure pour les connoître, 70. des branches médiocres, autrement dites, branches à demy bois, *idem.* Figure pour les connoître, 71. Avertiſſement ſur les petites branches, 78. Remarques, 92. Branches chifonnes ſe dit des branches extraordinairement menuës & courtes, & qu'on ôte toûjours; Branche veules s'entend de certaines qui ſont extrémement longues & menuës, & par conſéquent propres qu'à être retranchées: on les apelle auſſi Branches élancées.

Breme, comment mangée, 274.

Brin, ſe dit par rapport aux Arbres fruitiers: un Arbre d'un beau Brin, c'eſt-à-dire, un Abre qui eſt bien droit & de belle venuë.

Brochet, comment apprêté, 273 Brochet en ragoût, *idem.*

Bugloſe, de la Bugloſe, 170.

Buiſſons, Arbres taillez en rond & ouverts dans le milieu, 61. Remarques ſur les Buiſſons, *idem.* Des Buiſſons à l'égard de la taille, 87. & 88. des Buiſſons tout formez, 110. Figure 111. de leur taille lorſqu'ils ſont vieux, 113. des vieux Buiſſons, 116.

C.

CAilles, comment ſervies: des Cailles roties, 257. Cailles en ragoût, 258.

Canards: des Canards ſauvages, comment apprêtez, 259. Canards domeſtiques, 263. Potage de Canards, *idem.*

Cantarides, eſpece de Mouches qui gâtent les Arbres, 137. comment les bannir, *idem.*

Cardons d'Eſpagne, Légume; des Cardons d'Eſpagne, 174. & 175. comment ſervis, 270.

Carottes, gros Légume, 165, comment apprêtées, 264.

Carpes, comment apprêtées, 273. Carpe à l'étuvee, *idem.* Carpe au court-boüillon, *idem.* Carpe farcie, *Idem.* Carpe rôtie, *idem.* Pâté de Carpes, 290.

Celery, herbe Potagere dont on ſe ſert pour mettre en Salades, 178. & 179.

Cerf: du Cerf & comment apprêté, 260. de la Longe & de l'Epaule, *idem* du Cerf en ragoût, *idem.* Du Cerf, en Civé, *idem* Pâté de Cerf, 290. De la Chaſſe du Cerf, 298. de la connoiſſance du pied de Cerf, *idem.* de ſes Fumées, 299. de les

ſes Portées, *idem.* de ſes Allures, *idem.* comment chercher le Cerf aux gaignages, *idem.* comment l'y quêter, 301. comment le quêter aux couronnes des Tailles, 301. & 302. comment le quêter aux hautes Futayes, 303. comment le forcer, 304. comment le lancer, 305. & 306. ce qu'il faut obſerver à ſa mort, 308. comment le ſeûter, & en faire la curée, 308.

Cerfeüil, herbe potagere: du Cerfeüil, 160.

Ceriſe, des Noyaux de Ceriſes, 9. de l'expoſition qui leur convient, 65. Liſte des Ceriſes, 141. Ceriſes hâtives, 142. Ceriſes tardives, *idem.* des Ceriſes confites 284. des Ceriſes en compôtes, 285. comment techées, 277.

Ceriſier, Arbre fruitier, des Ceriſiers, 14. juſqu'à 18.

Chair, en fait de fruits, eſt le terme dont on uſe pour marquer leur ſubſtance.

Champs, ſemer à plein Champ, c'eſt ſemer toutes ſortes de graines qui le veulent ainſi, à la main, ſans les mettre en trous, ny en rayons, ainſi qu'on ſéme le Bled, ſi ce n'eſt qu'on le fait avec moins d'action.

Champignons, comment accommodez, 266. Champignons frits *idem.* ſecrets de conſerver les Champignons, 267. des Champignons confits, 279. Tourtes de Champignons, 290.

Chancre, en fait d'Arbre, ſignifie une eſpece de galle qui ſurvient à l'écorce, & au bois. Du chancre, & de ſon remede, 135. Chancre, maladie des chiens, comment guerie, 297.

Chapons, Comment apprêtez, 262. Chapons à la daube, *idem.*

Châtrer, en fait de jardinage, ſe dit lorſqu'on veut tailler les Melons: il eſt temps de châtrer les Melons.

Chenilles, inſectes rampans & fort dommageables aux Plantes, & aux Arbres, 136. comment les détruire, 137.

Chevelu, ſe dit de certaines petites racines qui ſont trés-menües, aſſez longues, & qui prennent leur origine des groſſes, 58. Chevelu, Plant de Vigne avec racines; du Plant chevelu, 158.

Chevenéau, voyez Gardon. 274.

Chevreau, comment apprêté. 291.

Chevreüil, comment accommodé, 260. du Chevreüil en ragoût, *idem.* la Chaſſe du Chevreüil, 318.

Cherüis, eſpece de légume, 166. comment ſervis, 265.

Chicorée, herbe potagere; de la Chicorée ſauvage, 165. de la Chicorée blanche, 176. & 177. Chicorée comment apprêtée, 270.

Chien: des Chiens, 291. des differentes eſpeces de Chiens, & de leurs differens poils, *idem.* de leur naturel, *idem.* du Chien blanc, *idem.* des Chiens noirs, *idem.* des Chiens gris, 292. des Chiens fauves, *idem.* de la veritable marque d'un bon chien, *idem.* comment élever les Chiens courans, 293. comment les inſtruire à courir le Cerf, *idem.* de leurs maladies, & comment y remedier, 294. comment les guerir de la morſure des bêtes veneneuſes, 296. & 297. comment parler aux Chiens pour le Cerf, 308. de la Curée pour les Chiens, 308. & 309.

Choux, gros légume, 163. Liſte des Choux, *idem.* Remarque, *idem.* des Choux-fleurs, *idem.* Choux comment ſervis, 268. Des Choux-fleurs, *idem.* & 269. Choux pommez, *idem.*

Ciboules, eſpece d'Oignon: des Ciboules, 164.

Cidre: eſpece de Cidre qu'on exprime des Pommes, 233. autre Cidre, 234.

Citroüilles, gros fruit potager, 178. Citroüilles, comment accommodées, 268. Citroüilles en andouillettes, *idem*, Citroüilles en potage, *idem.*

Cives d'Angleterre, fourniture de Salade, 172.

Cochon: Cochon de lait, comment apprêté, 254. Cochon de lait farci, *idem.*

Coin, inſtrument de bois dont on ſe ſert pour grêffer en fente, 25. Figure des Coins, *idem.*

Coin, gros fruit, des Coins confits, 286. des Coins en compôtes, *idem.* de la gelée de Coins, 286. & 287.

Colet, ſe dit en fait de Jardinage, de la partie de l'Arbre qui ſépare le bas ca-

ché de la terre, d'avec ce qu'on voit au deſſus de la ſuperficie de la terre.

Concombre, eſpece de fruit potager: Obſervations ſur les Concombres, 160. *juſqu'à* 174. Concombre comment apprêté, 267. Concombres fricaſſez, *idem.* Concombres confits, 279.

Confiture, des Confitures au vinaigre, 280. des Confitures au vin doux, cidre ou miel, 280. & 281. des Confitures au ſucre, 281.

Cormé, eſpece de boiſſon, 233.

Corne-de-Cerf, fourniture de ſalade, 172.

Couches: une couche eſt une certaine quantité de grand fumier arrangée artiſtement dans une foſſe, ou une tranchée faite exprés, lequel fumier mis ainſi, s'éleve ordinairement de terre de deux ou trois pieds, & forme comme une eſpece de planche ſur laquelle on épanche du terreau. De la maniere de faire les premieres Couches, 156. comment y accommoder le terreau, *idem.* comme il faut y ſemer de certaines graines, *idem.* comment y faire les rayons, 157. des Couches à Champignons, 158. & 159. Avertiſſement ſur ces Couches, *idem.*

Coucous, ce que c'eſt en fait de jardinage, 176.

Courges, eſpeces de Citroüilles, voyez Citroüilles.

Couronne, eſpece de greffe, ainſi appellée à cauſe des greffes dont on entoure un gros tronc en forme de couronne. De la Couronne, 23. & 46. Comment en tailler les greffes, 46. & 47. Figures démonſtratives, *idem.*

Courſon, ſe dit en fait de vigne, d'un petit ſarment laiſſé à deux ou trois yeux.

Croiſer, ſe dit des branches d'un Eſpalier attachées les unes ſur les autres en forme de croix, ce qui fait qu'on dit voilà des Branches qui croiſent.

Croſſettes, ſe dit des Sarments de Vigne qu'on choiſit pour planter ſans racines: cette Vigne eſt plantée de Croſſettes. Croſſettes ſe dit encore des branches de Figuier quand il y reſte un talon de vieux bois de l'année précedente, ainſi qu'à celles des Vignes.

Cuiſine, autrement dit la maniere d'accommoder toutes ſortes de viandes de la cuiſine, 239.

D.

DAIN: du Dain, 261. de la Chaſſe du Dain, 317. comment le quêter, 318.

Décembre, & des ouvrages propres aux Jardins pendant ce mois, 183.

Dépoüiller, ſe dit d'un Arbre d'où tombent les fruits & les feüilles pour avoir été frappé de quelque mauvais vents; ou de deſſus lequel on a cueilli les fruits: cet Arbre, dit-on, eſt entierement dépoüillé.

Doucin, eſpece de Pommier; voyez Pommier.

E.

EBOURGEONNEMENT, ou la maniere d'ébourgeonner. Voyez Ebourgeonner. Ebourgeonnement en fait de Vigne, c'eſt la décharger des branches ſuperfluës, & ſteriles: de l'ébourgeonnement, 201. & 202.

Ebourgeonner, en fait d'Arbres, ce que c'eſt, 120. juſqu'à 122. Avertiſſement ſur l'article, *idem.*

Echalottes, fourniture de Jardin; des Echalottes, 169.

Ecrevices, comment préparées, 275. Ecrevices en ragoût, *idem.*

Ecu: tailler à l'épaiſſeur d'un Ecu, terme dont on ſe ſert en fait de jardinage pour couper une branche d'un Arbre de telle maniere qu'on ne laiſſe au tronc de la branche coupée qu'une épaiſſeur d'un Ecu de bois; ce que c'eſt que cette taille, 99. & 100.

Ecuſſon, eſpece de greffe & où il les faut lever, 38. & 40. Figure, 39. Avertiſſement ſur l'article, *idem.* autre Figure, 40. autre, 41. Figures des Ecuſſons levez, 41. comme il faut les appliquer, *idem.* Obſervation, 42 Figure, *idem.*

Efeuiller, ſe dit parmy les Jardiniers, lorſqu'il eſt queſtion d'ôter aux Arbres le

le trop de feüilles pour trop ombrager les fruits qui y ſont attachez.

Egayer, eſt un terme dont on ſe ſert en fait de jardinage, quand on veut parler d'un Eſpalier bien paliſſé: on dit cet Arbre eſt bien égayé, c'eſt-à-dire, ſes branches ſont bien partagées des deux côtez, & liées artiſtement, & ſans confuſion: on dit auſſi égayer un buiſſon, ce qui ſignifie le tailler de telle maniere que d'un coup d'œil on puiſſe juger de ſa beauté; égayer un Arbre de tige ſe dit auſſi

Elaguer, ſe dit des Arbres de tige; il faut élaguer cet Arbre, c'eſt à-dire ôter les branches qui peuvent rendre leur tige défectueuſe, & faire tort à tout le corps de l'Arbre en conſumant inutilement la ſubſtance dont les branches fécondes ont beſoin.

Elancé: une branche élancée, c'eſt-à-dire, une branche longue, & tout-à-fait mince, & dégarnie entierement d'autres branches; telle branche n'eſt bonne qu'à être retranchée pour la beauté & la fécondité de l'Arbre.

Emporte-piece, eſpece de Greffe, ce que c'eſt, 23. & 48.

Epinards, herbe potagere: des Epinards, 161. Epinards, comment ſervis, 271. Tourte aux Epinards, 289.

Eſpalier, Arbre planté le long d'une muraille à laquelle on attache les branches en forme d'éventail, à des treillages faits exprés. Des Eſpaliers, 60. & 61. De leur diſtance, 60. Figure d'un Eſpalier qui a acquis ſa forme, 101. Autre, 102. Autre, 103. Autre, 104. Autre, 106. Autre, 108. Autre, 109. Autre, 110. De leur taille lorſqu'ils ſont vieux, 113. Des Eſpaliers vigoureux, 114. Des Eſpaliers foibles, *idem*. Remarque ſur les vieux Eſpaliers, 115.

Eſpalier, contre Eſpalier, ſe dit d'un Arbre qu'on plante ſur le bord d'un quarré qui regne le long de l'allée qui regarde les Eſpaliers, & cet Arbre eſt nommé ainſi à cauſe qu'on l'étend comme l'Eſpalier qui luy eſt oppoſé.

Etronçonner, ſe dit proprement d'un Arbre auquel on coupe la tête, en ſorte qu'il n'a plus que la figure d'un tronçon.

Eſtragon, petite herbe qui ſert de fourniture pour les Salades; de l'Eſtragon, 171.

Evaſer, en terme de jardinage, ſe dit lorſqu'on veut ouvrir un Arbre dans le milieu qui eſt trop ſerré; il faut évaſer ce buiſſon: il ſe dit encore d'un Arbre qui s'ouvre trop, cet Arbre eſt trop évalé.

Expoſition, ce que c'eſt en matiere d'Agriculture, 3. De certaines expoſitions qui conviennent le mieux à de certaines eſpeces de fruits, 62. Des Expoſitions, 65. & 66. Des Expoſitions propres à la Vigne, 187.

F.

FARINEUX, ſe dit d'une Poire qui a la chair farineuſe, c'eſt-à-dire, qu'on ſent comme une pâte en la mangeant

Fente, eſpece de greffe qui ſe fait en fendant le ſujet ſur lequel on veut appliquer les Greffes; greffer en fente. De la fente, 22.

Feves, Des Feves, 166. comment apprêtées, 272.

Février, & les ouvrages qu'on doit faire dans ce mois pour le Potager, 160.

Flûte, eſpece de Greffe. De la Flûte, 23. 44. Figure démonſtrative, 45 Autre, 46.

Flux de ventre, maladie à laquelle les chiens ſont ſujets, 296. Remede, *idem*.

Fondre, en fait de jardinage, ſe dit des plantes qui periſſent; mes Melons ſe fondent tous, &c. On ſe ſert encore de ce Verbe lorſqu'on veut parler d'un fruit qui fond: ce fruit ne fond point; mais au contraire, il eſt caſſant: cette Poire a la chair fondante, qui ſe dit pour l'ordinaire des Beurrez.

Forme, ou figure qu'on donne aux Arbres, ſoit en buiſſon, ou en Eſpalier; de certaines formes qui conviennent le mieux à decertaines eſpeces de fruits 62.

Forme, ſe dit parmy les Jardiniers de cette maniere; il faut toûjours être ſoigneux de bien former ſon Arbre.

Fourcher: on dit cette branche a fourché, c'eſt-à-dire, elle a à ſon extrémité

pouſſé deux branches qui font une fourche.

Fourchon, endroit d'où ſortent deux branches en forme de Fourche.

Fourmis, petits animaux ennemis des Arbres. Des Fourmis, & de la maniere d'en purger les Arbres, 137.

Fraiſe, petit fruit rouge qui naît d'une Plante qui rampe qu'on nomme fraiſier. Des Fraiſes 166. & 167.

Framboiſe, fruit rouge. Des Framboiſes, 152. Framboiſes confites, 285. Des Framboiſes en compôtes, *idem*.

Framboiſier, Arbriſſeau qui donne un fruit rouge & agreable. Des Framboiſiers, 150.

Franc, ſe dit en fait de jardinage, d'un ſauvageon ſur lequel on a greffé un autre fruit de la même eſpece. Enter franc ſur franc, c'eſt-à-dire, enter du poirier ſur un ſauvageon de poirier, &c. Des Francs de pommiers, 17. Des Francs de pruniers, 18.

Fruit. Secret pour faire prendre du Fruit aux eſpaliers & aux buiſſons lorſqu'ils ſont vieux, par le moyen de la taille, 113. Du trop de Fruit, & de la maniere d'en décharger les arbres, 123. Des Fruits propres à mettre en arbres de tige, 125. Du temps de les cueillir, & de la maniere de le faire, 139. juſqu'à 141.

Fumer. Sçavoir s'il eſt bon de Fumer la vigne, 222. Du temps & de la maniere de le faire, *idem*. 223. & 224.

Fumier, des differens Fumiers, convenables à differentes terres, & de la maniere de les y employer, 55. 56. & 57.

G.

GALLE: Galle de Chien, 295. Remede, 296. Galle, maladie à laquelle les Arbres ſont ſujets; voyez Chancre.

Gardon, Poiſſon, comment mangé, 274.

Gâteau: des Gâteaux, 288.

Génie, ſe dit en fait de Jardinage, d'un arbre ou de quelqu'autre plante. C'eſt le Génie de tel arbre, de pouſſer ainſi du bois. C'eſt le Génie de telle ou telle laituë de pommer ainſi.

Gibier: du Gibier, 255.

Godiveau, Pâté de Godiveau, 291.

Greffer, ſignifie en fait de Jardinage, faire changer un arbre de nature par le moyen d'une certaine operation qu'on y fait: du temps de greffer, 22. Differentes manieres de greffer 29.

Greffes, petites branches d'arbre qu'on cueille à l'extrémité des groſſes branches, pour les inſerer lorſqu'elles ſont taillées ſur un ſujet qu'on nomme Sauvageon, afin de luy faire changer d'eſpece. Des Greffes en géneral, 20. de leurs noms, & du temps de les faire, *idem*. De leur uſage, 21. De leur choix, 26. Du temps de les cueillir, *idem*. Figure pour ſçavoir choiſir les Greffes, 28. De leur longueur, 30. Leur figure, *idem*. De la maniere de les placer & de les tailler, *idem*. Figure demonſtrative, 31. Autre figure, 32. Avertiſſement ſur les Greffes, 48. & 49. Greffes de la vigne, & de la maniere de les faire, 220. & 221.

Greffoir, inſtrument ou petit coûteau dont on ſe ſert pour greffer en ecuſſon, 24. Sa figure, *id.m.*

Grenoüilles, comment mangées, 275.

Grive, oiſeau, comment ſervie, 258. Grives en ragoût, *idem*.

Groſeles vertes, 150. Des Groſeles rouges, 151. Des Groſeles blanches, autrement dites Perlées, *idem* Obſervations ſur les Groſeles. *idem* Groſeles confites, 285. Des Groſeles en compôtes, *idem*.

Groſeliers, arbriſſeau. Des Groſeliers, 150.

Guigne, eſpece de Ceriſe. Des Guignes, 142.

H.

HANNETONS, petits animaux volans & préjudiciables aux arbres. Des Hannetons, 137. De la maniere de les detruire, *idem*.

Haricot: Pois d'Haricots, comment apprêtez, 272.

Hâtif, en fait de Jardinage, ſignifie tout ce qui croît naturellement de bonne heure. Ceriſes hâtives, Pois hâtifs.

Houlette, parmi les Jardiniers, eſt un inſtru-

inſtrument de fer, de la largeur de quatre pouces, de la longueur de ſix à ſept, de l'épaiſſeur d'une bonne ligne, & d'une figure concave; lequel inſtrument eſt emmanché d'un manche d'environ cinq ou ſix pouces de long.

I.

JANVIER, & les ouvrages qu'on doit faire pendant ce mois dans les Jardins Potagers, 155.

Jardinier celuy qui a ſoin du Jardin. & qui ſçait l'art de le gouverner, année du Jardinier, 155.

Idée: de l'Idée qu'on ſe doit former de la beauté d'un arbre de tige, 130. 131. & 132.

Jet, ſe dit en fait de Jardinage, d'une branche qui ſort d'un arbre: Cet arbre a donné cette année de beaux Jets.

L.

LABOUR, ſe dit du remuëment qu'on fait de la terre pour la rendre meuble. Des Labours, 167. Des Labours pour les arbres de tige, & du temps de les donner 129. De la néceſſité des Labours, *idem*.

Laituë, eſpece d'herbe potagere, Des Laituës, 156. & 161. Liſte des Laituës, 162. Obſervations ſur les Laituës, *idem*.

Lamproye, Poiſſon, comment préparé, 274.

Lapin, comment apprêté. Des Lapins 255. Lapins rôtis, *idem* Lapins en ragoût, *idem*. Lapins en fricaſſée, *idem*. De la chaſſe du Lapin, 314.

Légume: des Légumes, 264.

Levreau, comment accommodé, 255. Levreau en ragoût, *idem*.

Liévre, comment apprêté, 255. Liévre en civé, *idem*. Pâté de Liévre, 290. De la chaſſe du Liévre, 310. De ſes ruſes, 311. Quand lancer le Liévre, 312.

Limat, animal rampant & nuiſible aux Jardins. Des Limats, & comment les détruire, 139.

Limier, Chien de chaſſe. De maniere de mener le Limier en quête, 300. & 301.

Loup: de la chaſſe du Loup, 314. Des lieux où l'on doit quêter le Loup, *idem*. De la maniere de le chaſſer, 315. Comment le quêter, *idem*. De la maniere de forcer les Loups, 316. & 317.

Loupes: des Loupes des chiens, 297. comment gueries, *idem*.

Lune: abus qui ſe commettent à l'égard des Lunes, en fait d'Agriculture, 72. & 73. Des erreurs populaires touchant la Lune, 153. juſqu'à 155.

M.

MACHE, herbe potagere. De la Mâche, 161.

Marcaſſin, jeune Sanglier, comment apprêté, 260.

Marcotes: des Marcotes de la vigne, & de la maniere de les faire, 220.

Mars, & les ouvrages qu'il eſt néceſſaire de faire en ce mois, pour le potager, 161.

Marteau, outil dont on ſe ſert pour cogner ſur les coins lorſqu'on greffe, 25. Sa figure, *idem*.

May, & les ouvrages qu'un Jardinier doit faire en ce mois, 176.

Melon, fruit aſſez connu. Obſervations ſur les Melons, 160. 161. 172. 173. & 174. Melon arrêté ou noüé, eſt celuy qui au ſortir de la fleur commence à groſſir.

Meures, eſpece de fruit. Des Meures confites, 287.

Moignon, terme dont on ſe ſert en fait de Jardinage, pour ſignifier qu'on coupe une branche d'une telle maniere. Ce que c'eſt que tailler en Moignon, 86.

Morilles, eſpece de Champignon, & comment ſervies, 267.

Morve, parmi les Jardiniers, ſe dit à l'égard des laituës, de la chicorée, &c. & c'eſt une pourriture qui s'engendre dans ces ſortes de plantes, & les fait perir. C'eſt ce qui fait dire auſſi: Nos chicorées, nos choux, & nos laituës ont la Morve.

Mouſſe, c'eſt une eſpece de petite herbe friſée, crépuë & jaunâtre, qu'on voit croître ſur l'écorce des arbres, & qui eſt comme une maniere d'excrément

que

que la nature de la terre leur fait pouſſer au-dehors ; ce qui eſt fort deſagreable à la vûë, & dommageable aux arbres qui en ſont atteints. De la Mouſſe, & des moyens de la prévenir, 135. comment l'ôter, 136.

Mouſſerons, comment apprêtez, 267. Mouſſerons en ragoût, *idem.*

Mouton, comment apprêté dans toutes ſes parties. Du Mouton, 247. De la tête, *idem.* De la langue, 248. Des pieds de Mouton, *idem.* Du col, 249. De la queuë ; *idem.* Du colet, *idem.* De l'épaule, *idem.* Du gigot, *idem.*

Mulot, animal dangereux pour les fruits. Des Mulots, & de quelle maniere en purger un jardin, 139.

N.

NAVETS, comment accommodez, 265.

Noix, des Noix confites, 285. & 286.

Novembre, & des ouvrages qui regardent un Jardinier pendant ce mois, 182.

Nouer, ſe dit des melons. Voyez Melons.

Noyaux : des Noyaux de pêches, 6. De la maniere de les traitter quand l'hyver eſt paſſé, 6. Obſervations ſur l'article, 7.

O.

OCTOBRE, & des ouvrages néceſſaires à faire dans ce mois, 182.

Oeil-dormant, c'eſt un écuſſon fait au mois d'Aouſt, ainſi appellé à cauſe que la greffe appliquée en ce temps ſemble dormir, la ſéve n'étant pas pour lors en état de la faire mouvoir. De l'œil-dormant, 22. 36. & 37. Deux figures démonſtratives, 37. & 38.

Oeil-pouſſant, eſt un écuſſon fait au mois de May, ainſi appellé à cauſe qu'en ce temps la ſéve le fait agir. De l'Oeil-pouſſant, 22. & 43. Reflexions ſur l'article, 22. Figure, 43.

Oeufs, comment préparez, 276. Oeufs farcis, *idem.* Oeufs au verjus, *idem.* Oeufs à la crême, *idem.* Oeufs à la tripe, *idem.* Oeufs au lait, *idem.* Oeufs au miroir, *idem.*

Oignons, gros Légume. Des Oignons, 170.

Oiſons, voyez Oyes. Oiſons farcis 263.

Ozeille, herbe Potagere. De l'Ozeille, 163. & 164. Ozeille comment mangée, 270.

Oyes des Oyes ſauvages, 258. & des Oyes domeſtiques, comment apprêtez, 262. & 263.

P.

PALISSER, c'eſt proprement parlant, attacher à un treillage dreſſé contre un mur, les branches des arbres mis en eſpalier, de telle maniere que faiſant l'évantail, on leur donne par ce moyen une forme qui leur convient. Comme il faut Paliſſer les arbres, 119. & 120.

Panais, gros Légume. Des Panais, 164. Panais, comment apprêtez, 266.

Pâtiſſerie, de la Pâtiſſerie, 288.

Pepin : de la maniere de ſemer les Pepins de poires, de pommes, & de coins, 5. Du temps de le faire, *idem.* Des ſoins qu'ils demandent la premiere année, 6.

Pepiniere, eſpace de terre plantée de Sauvageons deſtinez pour greffer. Des Pepinieres, 2. Moyens de connoître les terres qui y ſont propres, *idem.* De leurs expoſitions, 3. De leur culture avant que d'y rien planter, 4. Des labours néceſſaires, *idem.* Des pepinieres de ſemence, 5. Remarque ſur l'article, *idem.* Des Pepinieres de noyaux, 6. Des Pepinieres de plants enracinez & de bouture, 10. De la maniere de les gouverner lorſqu'elles ſont plantées, 18. Des ſoins qu'on en doit prendre, 18. & 19. Obſervation ſur l'article, *idem.* De l'ordre qu'on doit tenir en les greffant, 26. De la maniere de les gouverner lorſqu'elles ſont greffées, 49. Comme on doit y planter les arbres, 52. Avis ſur l'article, *idem.*

Perche, Poiſſon, comment ſervie, 273.

Per-

Perdreau, Oiſeau. Des Perdreaux, 257.

Perdrix, Oiſeau, comment apprêtées. Des Perdrix, 256. Perdrix à la daube, 257. Perdrix en hachis, *idem.* Perdrix en marinade, *idem.*

Perſil, fourniture de jardin pour ragoût. Du Perſil, 164. Du Perſil de Macedoine, 182.

Péche, des Pêches, 64. De la forme & de l'expoſition qui eſt propre à ce fruit, *idem.* Liſte des Pêches, 143. Des Pêches confites, 286.

Pêcher, arbre fruitier. Du Pêcher, 18. & 54.

Pigeon, oiſeau comment apprêté, 263. Pigeons en compôtes, *idem.* Pigeons en ragoût, 264. Pigeons en marinade, *idem.*

Pimprenelle, fourniture de ſalade. De la Pimprenelle, 165.

Pincement, ſe dit de la maniere de pincer une branche. Voyez Pincer.

Pincer, en fait d'arbres; ce que c'eſt, & la maniere de le faire, 122. Avertiſſement ſur l'article, 123.

Piquette, eſpece de boiſſon, autrement dit du demi-vin, 230. autre, *idem.* autre, 231.

Piqueur: de ce qu'un Piqueur doit ſçavoir pour prendre les cerfs à force, 306. 307. & 308.

Plaiſirs: des Plaiſirs dont on jouït à la Campagne, 237.

Plant enraciné, eſt toute ſorte de Plant qui a des racines. Du Plant enraciné de pommiers, 13. Plant enraciné de noyau, 14. Remarques ſur l'article, *idem.* Du temps que les Plants doivent demeurer en pepinieres avant d'être greffez, 20. Avertiſſement, *idem.* Comme il faut traiter les Plants d'arbres nains en pepinieres, 50. De ceux à plein vent, *idem.* Obſervations, *idem.*

Pluvier, Oiſeau, comment apprêté, 258.

Poire, Fruit. Des Poires, 54 Liſte des Poires propres en buiſſons, 63. Poires à mettre en eſpalier, *idem.* Liſte des Poires 146. *juſqu'à* 148. Poires comment ſéchées, 278. Des Poires confites au mouſt, 280. & 281. Poires confites au ſucre, 281. & 282. Poires en compôtes, 282.

Poiré, maniere de Boiſſon qu'on tire des Poires, 234.

Poirier, Arbre fruitier. Des Poiriers francs, 54.

Pois, comment accommodez, 271. Pois en ragoût, *idem.* Pois ſecs, 272.

Pomme. Des Pommes 64. De la forme & de l'expoſition qui leur convient, *idem.* Liſte des Pommes, 149. Pommes, comment ſechées, 279. Pommes en compotes, 282. Pommes en gelée, 283.

Pommier, Arbre fruitier. Du Pommier de Paradis 17. Des Pommiers, 54.

Porc, & comment apprêté. Du Porc, 251. Du foye, de la rate, & du cœur, 252. Du mou, *idem.* De la langue, *idem.* De la gorge, *idem.* Des griblettes, 253. Des pieds, *idem.* Des oreilles, *idem.* Du groin, 254. Des jambons, *idem.*

Porreau, gros Légume. Des Porreaux, 159. & 160. Comment mangez, 270.

Porrée, Herbe potagere. De la Porrée, 169.

Potager. Jardin Potager, lieu où ſont plantées toutes ſortes d'herbes & de légumes. Du Jardin Potager, 153.

Poulardes, comment apprêtées, 262. Poulardes en ragoût, *idem.*

Poules, comment apprêtées, 262.

Poulets. Poulets de grain, comment apprêtez, 261. Poulets en fricaſſée, *idem.* Poulets à la giblote, *idem.* Poulets à l'ail, *idem.* Poulets farcis, *idem.* Poulets frits, 262.

Poulets. d'Inde, comment accommodez, 262.

Pourpier, comment mangé, 271. Du Pourpier confit, 279.

Pourriture, infirmité à laquelle les arbres ſont ſujets. De la Pourriture, & des moyens de l'ôter, 136.

Poux des chiens, 296. Moyens de les faire mourir, *idem.*

Provins, termes dont on ſe ſert, par rapport à la vigne, pour dire marcotes. Des Provins de vigne, & de la maniere de les faire, 215. Du temps de les faire *idem.*

Prunes: des noyaux de Prunes, 9.

Obſervations ſur l'article, *idem.* De la forme & de l'expoſition que demandent leurs arbres, 64. & 65. Liſte des Prunes, 144. & 145. prunes, comment ſechées, 278. Prunes confites au ſucre, 283. Prunes en compôte, *idem.*

Prunier, Arbre fruitier. Des Pruniers, 55.

Puçons, eſpece de petits animaux qui rongent les arbres. Des Puçons verds, & comment détruits, 139.

Q.

QUARRE', Plant d'arbres plantez à angles droits. Sa figure, 126.

Quinconce, Plant d'arbres mis en échiquier. Sa figure *idem.*

R.

RACINE, s'entend de la production des arbres au-dedans de la terre, pour recevoir par là la nourriture qui leur eſt néceſſaire; ce qui leur ſert auſſi comme de liens, qui les tiennent attachez de telle ſorte, que les vents ne les ſçauroient preſque ébranler. Des Racines, 58. & 59. Remede pour les arbres malades à leurs Racines, 134.

Rage, Maladie des chiens, 294. De la Rage muë, *idem.* Remede, *idem.* De la Rage tombante, *idem.* Remede, 295. De la Rage endormie, *idem.* Remede, *idem.* De la Rage efflanquée, *idem*, De la Rage rhumatique, *idem.* Remede, *idem.*

Raiponce, Herbe potagere. Des Raiponces, comment ſervies, 265.

Raiſin, Liſte des Raiſins, 190. & 191. Des Raiſins propres à de certaines eſpeces de terre plus qu'à d'autres, 191. & 192. Raiſins, comment ſechez, 279.

Raiſiné. Ce que c'eſt, 281.

Râpé, tonneau dans lequel on a mis des raiſins entiers avec trois lits de copeaux ou de ſarment, & dont on ſe ſert pour paſſer les vins éventez, ou ceux qui ſont vieux percez. Il y a auſſi des Râpez ſeulement de copeaux, dont les Marchands de Vin ſe ſervent pour accommoder leurs Vins. Des Râpez, 231. Autre, *idem.* De leur uſage, *idem.*

Rave, eſpece de Légume. Des Raves, 157.

Rat, animal préjudiciable à la racine des arbres, & aux fruits qui y ſont attachez. Des Rats, & comment s'en défaire, 139.

Rayon, en fait de Jardinage, ſe dit de certaines petites rayes enfoncées, qu'on fait à droite ligne ſur des couches ou ſur des planches, pour y ſemer des graines qui veulent être ainſi miſes en terre.

Relais, de chiens. De la maniere de mettre les Relais, 304.

Renard. De la chaſſe du Renard, 313.

Rigole, en fait de Jardinage, ſe dit d'une tranchée plus ou moins profonde, & large ſeulement d'un fer de bêche, & deſtinée à y recevoir quelque plant que ſe puiſſe être.

S.

SALSIFIX. Salſifix d'Eſpagne, Légume, 166. Des Salſifix communs, *idem.* Salſifix d'Eſpagne, commment ſervis. 265. Salſifix communs, *idem.*

Sanglier, comment apprêté en toutes ſes parties, 259. De la hure, *idem.* Du Sanglier rôti, *idem.* Des jambons de Sanglier, *idem.* De la chaſſe du Sanglier, 309. Comment chaſſer au Sanglier, *idem.* Des jugemens qu'on en doit faire, *idem.* Comment le forcer, 310.

Sarcelle. Oiſeau, comment apprêtée. 259.

Saumon, Poiſſon, comment apprêté, 275.

Sauvageon. C'eſt un Arbre qui a racine & qui eſt venu de pepin, ou éclaté auec racine de deſſus un autre arbre, qui eſt celuy qu'on nomme Sauvageon de ſouche. Des Sauvageons élevez de pepin, & de la maniere de les planter, 13. Obſervations ſur l'article, *idem.* Des Sauvageons de Bois 15. 16. & 17. De la methode de les planter, 16. Obſervations, *idem.* Remarques, *idem.* & 17. Des Sauvageons de pepins & de poires, *idem.*

idem. Comme il les faut préparer pour être greffez, 32. Figure. *idem.* Comment les fendre, 33. Figure, *idem.* Autre figure de Sauvageon, 34. Observations sur l'article, *idem.*

Scie, instrument à dents dont on se sert pour scier, 24. Sa figure, *idem.*

Secret pour faire prendre du fruit à un arbre trop vigoureux, 115. Secret pour faire devenir les fruits beaux jusqu'à leur maturité. 123. & 124.

Septembre, & de ce qu'on doit faire en ce mois dans un Jardin Potager, 182.

Serpette, autrement petit Couteau courbé dont les Jardiniers se servent pour tailler les arbres, ou couper d'autres choses qui regardent le Jardinage, 24.

Sujet, se dit en termes de Jardinage, de toutes sortes d'arbres sur lesquels on veut appliquer des greffes. De la maniere de les couper, 34.

T.

TAILLE: taille des Arbres est une operation qu'on fait sur eux pour arriver heureusement aux fins qu'on s'en propose. De la taille des Arbres & ce que c'est, 68. De la taille d'un Arbre dans un Espalier, 75. Taille d'un Arbre planté d'un an, *idem.* De la taille des Espaliers qui ont acquis toute leur forme, 100. Maximes sur la taille des Arbres, 111. & 112. de la taille des fruits à Noyau, 116. & 117. Figure, 118. Observation, 118. De la taille des Arbres de tige, 130. De la taille de la Vigne, 202. jusqu'à 209.

Tailler: tailler un Arbre est retrancher avec prudence de dessus, les branches qu'on juge luy être nuisibles, ou racourcir celles qui sont trop longues. De ce qu'on doit sçavoir avant que de tailler, 68. jusqu'à 73. Comme il faut tailler les Arbres la troisiéme année qu'ils sont plantez, 88.

Talus, terme dont se servent les Jardiniers pour marquer qu'ils coupent une branche d'une telle maniere: ce que c'est que couper en Talus, 108.

Tanche, Poisson, comment apprêtée, 275. Tanches frites, *idem.*

Tartes. Des Tartes, 288.

Taupe, animal qui ne vit que sous terre, & qui nuit à la racine des Arbres, sur-tout lorsqu'ils sont jeunes. Des Taupes, & comment les détruire, 139.

Taupinambours, comment servis, 266.

Terre. De certaines terres propres à de certaines especes d'Arbres, 53. Des terres humides, 55. Des terres seches, *idem.* Des terres legeres, 56. Remedes aux mauvaises qualitez des terres 133. Des terres pour planter la Vigne, 184. Des terres sablonneuses, 185. Des terres fertiles, 186. Des terres pierreuses, 186. & 187.

Terreau, Fumier tellement consumé, qu'il ressemble plutôt à de la terre noire, qu'à ce fumier qui est son principe.

Termes. De quelques Termes dont on se sert en gouvernant la vigne, 218.

Terrer. Terrer les vignes, & ce que c'est, 223. & 224. Remarques, 224

Tesson, Animal sauvage. De la Chasse du Tesson, 313.

Tête, se dit de la sommité d'un arbre. De la Tête de l'arbre, 59.

Tigres, espece de petits animaux qui portent beaucoup de dommage aux arbres. Des Tigres, 138.

Tons, espece de grosses Mouches nuisibles aux arbres. Des Tons, & comment les chasser 138.

Tourterelle, Oiseau, comment accommodée, 259.

Trompettes d'Allemagne, espece de Citroüilles; voyez Citroüilles.

Truite, Poisson, comment mangée, 276.

Tuf, est un fonds de terre pierreuse & dure, qu'on rencontre au-dessous de la bonne terrre, où du moment que la racine des arbres est parvenuë, il faut qu'ils perissent. Du Tuf, 135.

V.

VANNEAU, Oiseau, comment apprêté, 258.

Veau, comment apprêté. Du Veau, 243. De la tête, *idem.* Des pieds & de

la fraise, *idem.* Du cœur, 244. De la rate & du poumon, *idem* Du foye, *idem.* Du sang, *idem.* De la longe, 245. Des roüelles, *idem*, Du jarret, 246. De la poitrine, *idem.* Du quarré de Veau, *idem.* Du bout-saigneux, 247. De la cuisse, *idem.* Du gigot, *idem.* Des ris-de veau, *idem.*

Vendange. Des Vendanges, 225. & 226, Du temps de les faire, 226.

Venerie. Des termes de Venerie, 303,

Verjus. Liqueur dont on se sert pour les sauces. Du Verjus, 134. & 135. Verjus confit, 287. Gelée de Verjus, 287. Tourtes au Verjus, 289.

Vers, petits animaux sujets d'incommoder les arbres. Des Vers, & comme il faut les détruire 138. Comment détruits lorsque les chiens en sont attaquez, 297.

Viande. Des Viandes maigres, 272.

Vigne. De la Vigne 183. & 184. maniere de l'élever, 189. De son plant *idem.* Du choix qu'on en doit faire, 194. Observations sur l'article, 195. De ses noms differens, 195. Du temps & de la maniere de la planter, 196. De la Vigne haute, *idem.* De la Vigne moyenne, 196. & 197. De la Vigne basse, 198. Du travail qu'il y faut faire jusqu'à leur quatriéme année, 199. *jusqu'à* 217. Figure de la haute Vigne, 204. Autre, 205. Autre, 207. Autre, 208. Autre, 209. De la Vigne moyenne, 210. Sa figure, 211. De ce qu'il faut faire aux Vignes la cinquiéme année, 217. De la difference qu'il y a entre la Vigne moyenne & la Vigne basse, 218 Figure de la Vigne moyenne, 219. Figure de la Vigne basse, *idem.* Diverses observations sur la Vigne, 221. Autre espece de Vigne basse, 225.

Vin. De la maniere de façonner les Vins, 227. & 228. Du Vin rouge, 227. Du Vin clairet, autrement dit œil-de-perdrix, 228. Du Vin gris; *idem.* Du Vin blanc, 229. Observations *idem.*

Vinaigre. De la maniere de faire du bon Vinaigre, 280.

Volaille. De la Volaille commune, 261.

Urine. Retention d'Urine, maladie des chiens, comment les en guerir, 297.

Y.

YEUX, en fait de Jardinage, sont ces petits nœuds pointus qui produisent les feüilles des arbres, & d'où sortent aussi les jets.

Fin de la Table des Matieres du second Tome.

F/Fld-